© 2026 METRO ROMÂNIA – toate drepturile rezervate

DE CE METRO

În HoReCa și în comerțul tradițional, prospețimea nu este doar un avantaj. Este parte din succesul unui business. Pentru că atunci când produsele sunt proaspete, de calitate și la standardele cerute, și experiența oferită clienților este pe măsură.

La METRO, susținem profesioniștii cu produse Ultra Fresh, atent selecționate și gestionate de la origine până la raft, pentru ca tu să ai încredere în ceea ce oferi mai departe.

Iar când vorbim despre pește și fructe de mare, prospețimea înseamnă mai mult decât gust și textură. Înseamnă:

Lanț frigorific atent controlat
Lanțul nostru frigorific este atent controlat pentru ca peștele și fructele de mare să ajungă în cele mai bune condiții, păstrându-și prospețimea, aroma și textura.

Origine verificată
Fiecare produs este identificat prin zona de captură FAO sau prin originea din acvacultură, oferindu-ți transparență completă asupra proveniență.

Furnizori certificați
Colaborăm cu furnizori certificați, selectați pe baza unor standarde stricte de calitate, siguranță alimentară și trasabilitate.

Selecție pentru profesioniști
Alege dintr-o gamă de peste 100 de specii de pește și fructe de mare, disponibile în multiple forme de prezentare și calibre, adaptate cerințelor profesioniștilor din HoReCa.

Calitate în care poți avea încredere
Fiecare produs este supus unor controale riguroase pentru a asigura trasabilitatea, siguranța alimentară și standarde constante de calitate.

Un parteneriat cu METRO înseamnă mai mult decât aprovizionare. Înseamnă un partener de încredere, cu produse de calitate constantă, furnizori certificați, trasabilitate completă și informații clare privind zona de captură FAO, astfel încât tu să te poți concentra pe ceea ce contează cel mai mult: experiența oferită clienților tăi.

METRO te menține fresh în business.
Spui pește proaspăt, spui METRO.
De la sursă la farfurie, cu prospețime, trasabilitate și calitate pentru business-ul tău.

METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS

METRO TE MENȚINE FRESH ÎN BUSINESS

CU PESTE 100 DE SPECII DE PEȘTI ȘI O SELECȚIE GÂNDITĂ PENTRU PROFESIONIȘTI

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ 8
somon 9
păstrăv de fiord 14
dorada 15
corvina 17
lavrac 18
yellowtail & selecție gastronomică 19
grouper & specii din larg și de adâncime 21
scorpie de mare & specii de coastă și de adâncime 24
pești plați 26
ton – specii & specialități 30
specii pelagice & demersale 35

PEȘTI DE APĂ DULCE 42
captură Delta Dunării 43
păstrăv & păstrăv somonat 44
crap 47
specii de sturioni 49
pești de apă dulce – selecție locală & internațională 52

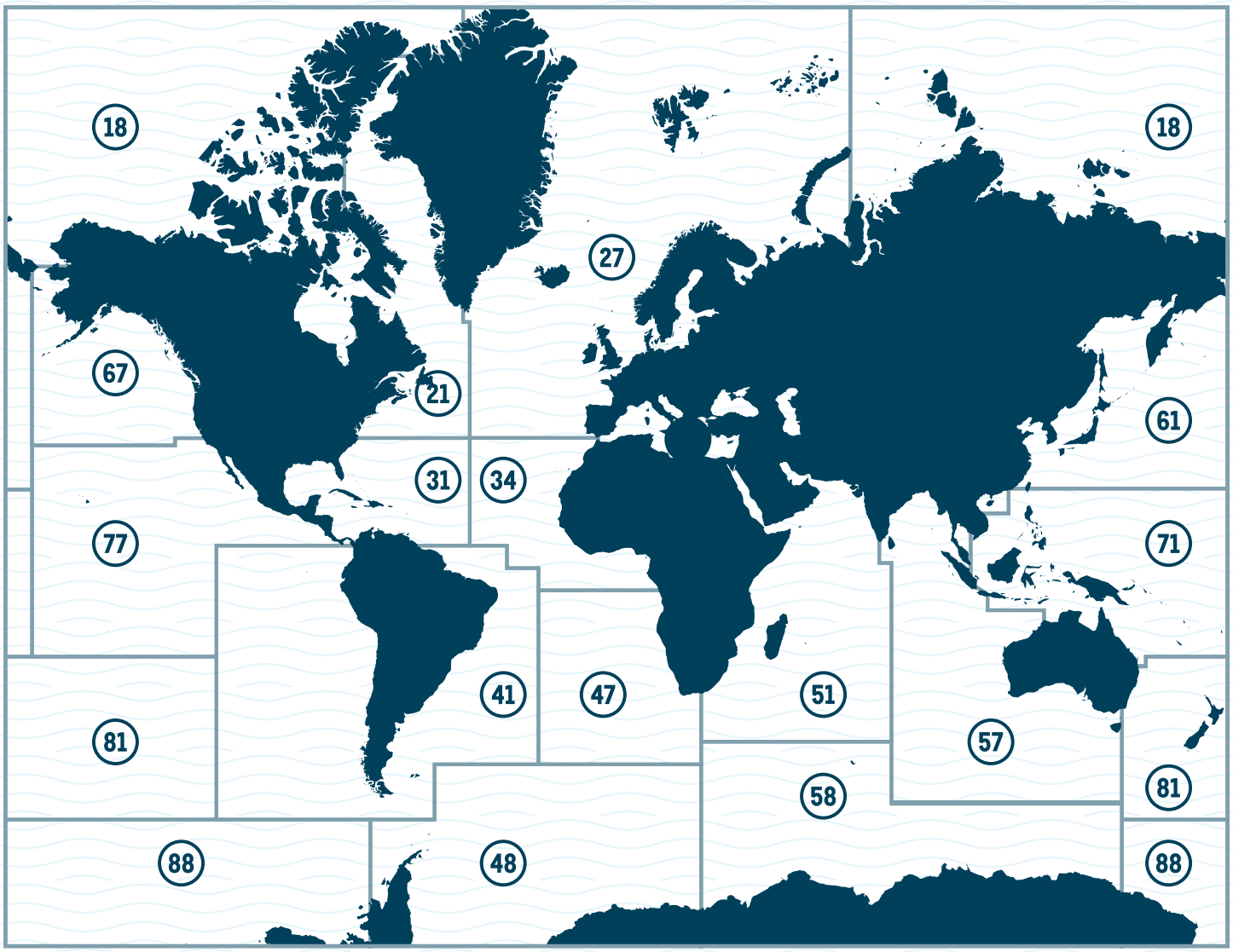
FRUCTE DE MARE 57
crustacee 58
moluște bivalve 66
moluște cefalopode 71
specialități gastronomice 78
moluște gastropode 79
mix fructe de mare 79

METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS

ZONELE DE PESCUIT FAO

Organizația pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite (FAO) a împărțit oceanele și mările lumii în 19 zone principale de pescuit, pentru o gestionare sustenabilă a resurselor marine.
Fiecare zonă are specificul ei în funcție de biodiversitate, condiții climatice și tradiții de pescuit.

PEȘTE PROASPĂT. SURSE RESPONSABILE. OCEANE SĂNĂTOASE.



SUSTENABILITATE

Alegem produse din surse responsabile, respectând reglementările internaționale și contribuind la protejarea resurselor marine pentru generațiile viitoare.

18 OCEANUL ARCTIC

Cod polar | Păstrăv arctic | Halibut de Groenlanda | Crevete nordic

21 ATLANTICUL DE NORD-VEST

Cod atlantic | Halibut de Groenlanda | Homar american

27 ATLANTICUL DE NORD-EST

Cod atlantic | Hering | Macrou

31 ATLANTICUL CENTRAL DE VEST

Ton Yellowfin | Langustă de Caraibe | Caracatiță

34 ATLANTICUL CENTRAL DE EST

Sardină/ Sardinella | Macrou | Caracatiță

37 MAREA MEDITERANĂ ȘI MAREA NEAGRĂ

Hamsie | Sardină | Merluciu

41 ATLANTICUL DE SUD-VEST

Merluciu argentinian | Calamar argentinian | Southern blue whiting

47 ATLANTICUL DE SUD-EST

Merluciu de Cape | Stavrid de Cape | Sardină

51 OCEANUL INDIAN DE VEST

Ton Yellowfin | Macrou spaniol | Creveți

57 OCEANUL INDIAN DE EST

Ton | Macrou spaniol | Crevete tigru

58 OCEANUL INDIAN ANTARCTIC

Patagonian toothfish | Krill Antarctic | Mackerel icefish

61 OCEANUL PACIFIC DE NORD-VEST

Alaska pollock | Macrou | Calamar japonez

67 OCEANUL PACIFIC DE NORD-EST

Somon de Pacific | Halibut de Pacific | Cod de Pacific

71 OCEANUL PACIFIC CENTRAL DE VEST

Ton | Macrou spaniol | Creveți

77 OCEANUL PACIFIC CENTRAL DE EST

Ton Yellowfin | Calamar gigant | Sardină

81 OCEANUL PACIFIC DE SUD-VEST

Hoki | Orange roughy | Calamar neozeelandez

88 OCEANUL PACIFIC ANTARCTIC

Antarctic toothfish | Krill Antarctic | Mackerel icefish

Notă:
Speciile prezentate sunt cele mai reprezentative pentru fiecare zonă și pot varia în funcție de sezon și disponibilitate.

STANDARDE & CERTIFICĂRI DE CALITATE ȘI SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

1. GFSI (Global Food Safety Initiative / Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentară)

GFSI este o organizație privată ce funcționează ca o „coaliție de acțiune" creată de Consumer Goods Forum (CGF). Aceasta aduce la un loc retaileri, producători și experți din întreaga lume pentru a supraveghea și îmbunătăți standardele de siguranță alimentară la nivel global.

Principiul „Odată certificat, acceptat oriunde":

Obiectivul GFSI este alinierea standardelor de siguranță la nivel internațional.

Ce este o schemă GFSI?

Nu există propriu-zis un audit unic denumit „Auditul GFSI". În schimb, GFSI recunoaște și atestă (prin benchmarking) standardele de audit create de diverse organisme care îndeplinesc cerințele stricte prevăzute în Ghidul GFSI.

GLOBALG.A.P.

primusGFS

IFS International Featured Standards

GRMS

BRCGS

GFSI Global Food Safety Initiative

jfsm

ASIAGAP

CANADAGAP

FSSC 22000

Global Aquaculture Alliance

SQF

Scheme și standarde de audit recunoscute GFSI

2. GFSI vs. HACCP

Deși ambele sunt sisteme de management orientate către siguranța alimentară, există o diferență cheie de reglementare:

HACCP: Este un sistem de siguranță alimentară obligatoriu prin lege, reglementat de autoritățile guvernamentale (se bazează pe identificarea și controlul punctelor critice de risc).

Certificarea GFSI: Este un program voluntar de certificare privată la nivel internațional, care impune standarde suplimentare de excelență și calitate.

3. Standarde de prelucrare, ambalare și producție

IFS Food: Standard de audit pentru companiile din industria alimentară care prelucrează sau ambalează produse. Se aplică în cazurile în care produsul este manipulat/prelucrat direct sau dacă există risc de contaminare în timpul ambalării primare.

BRCGS (British Retail Consortium): Standard de referință preferat în special de retailerii din Marea Britanie și adoptat global. Cuprinde standarde dedicate pentru alimente (BRC Food), ambalaje (BRC Packaging Materials) și distribuție (BRC Storage and Distribution), fiind esențial pentru producătorii de mărci proprii (private label).

GLOBALG.A.P.: Standard recunoscut internațional pentru producția la nivel de fermă/acvacultură, dezvoltat de FoodPLUS GmbH împreună cu producătorii și retailerii pentru asigurarea unor practici agricole și de acvacultură sigure și responsabile.

4. Pescuit sustenabil și conservarea resurselor

IUCN (Uniunea Internațională pentru Conservarea Naturii): Organizație internațională unică formată din guverne și organizații ale societății civile, activă în conservarea naturii și utilizarea sustenabilă a resurselor naturale. IUCN realizează colectare de date, cercetare, proiecte de teren și educație ecologică.

ICCAT (Comisia Internațională pentru Conservarea Tonului din Atlantic): Organizație interguvernamentală de pescuit responsabilă pentru conservarea tonului și a speciilor înrudite din Oceanul Atlantic și mările adiacente.

ANGAJAMENTUL METRO ROMÂNIA PRIVIND TRASABILITATEA

Reglementare ICCAT pentru Tonul Roșu (Bluefin Tuna): Orice entitate care pescuiește și comercializează ton roșu (Bluefin Tuna) trebuie să fie înregistrată în ICCAT și să declare fiecare captură efectuată.

METRO România este înscris în ICCAT și comercializează Bluefin Tuna exclusiv însoțit de certificat oficial ICCAT, garantând proveniența legală, trasabilitatea completă și pescuitul responsabil.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

Sunt apreciați pentru textura delicată și aroma ușor sărată. Pot fi preparați la grătar, prăjiți, gătiți în tigaie sau la abur și sunt ideali pentru sushi, ceviche și alte preparate crude. Se potrivesc excelent cu ingrediente și dressinguri pe bază de citrice, care le pun în valoare gustul și echilibrează bogăția naturală a cărnii.

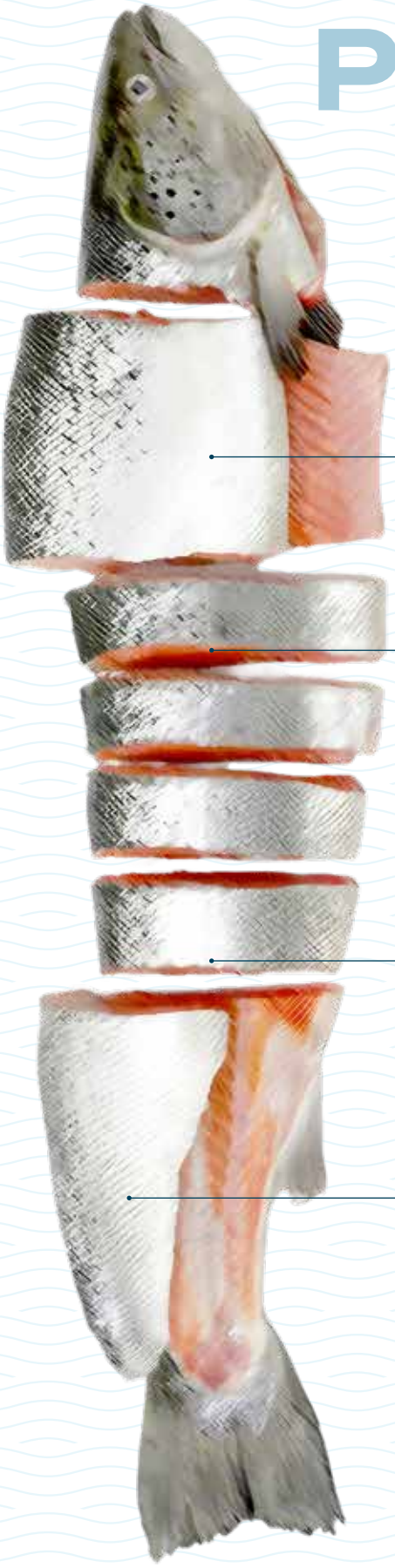
PRINCIPALELE CATEGORII:

Pești cu carne albă:
Carne fină, care se desface ușor în fulgi (ex.: cod, păstrăv, snapper).

Pești cu carne bogată în grăsimi:
Gust intens, textură suculentă și un conținut ridicat de grăsimi sănătoase (ex.: ton, macrou, somon, sardină).

Pești cu carne fermă:
Ideali pentru preparate la grătar sau la cuptor (ex.: pește-spadă, mahi-mahi, grouper).

GHID DE PORȚIONARE

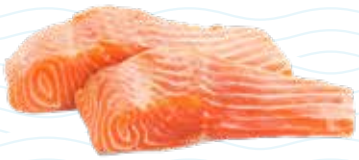


FILE ÎNTREG (PLACĂ)

Fileul oferă un echilibru excelent între randament și versatilitate, fiind potrivit pentru o gamă largă de preparate. Este disponibil în variantele de fasonare TRIM A, TRIM B, TRIM C și TRIM E, pentru a răspunde cerințelor specifice ale fiecărui concept HoReCa.

Metode de gătire: grill, tigaie, cuptor, abur, sous-vide.

Încercați: preparate principale, meniuri à la carte, bowl-uri, salate și preparate premium.



FILE PORȚIONAT

Obținute prin porționarea fileului, atent calibrate pentru a asigura uniformitate în preparare, prezentare și controlul porțiilor. Disponibile cu sau fără piele.

Metode de gătire: grill, tigaie, cuptor, poșare, sous-vide, afumare.

Încercați: somon la grill, preparate à la carte, bowl-uri sau salate.

RONDELE

O secțiune obținută prin tăierea transversală a peștelui întreg, cu os și piele. Datorită conținutului echilibrat de carne și grăsime, își păstrează suculența și forma în timpul gătirii, fiind ideală pentru preparate la grill sau în tigaie.

Metode de gătire: grill, tigaie, cuptor, grătar, prăjire.

Încercați: steak de somon la grill, preparate cu legume de sezon sau rețete mediteraneene.

MINI FILE

Porțiunea dinspre coadă a fileului, apreciată pentru forma conică și conținutul redus de grăsime. Ideală pentru o gamă variată de preparate.

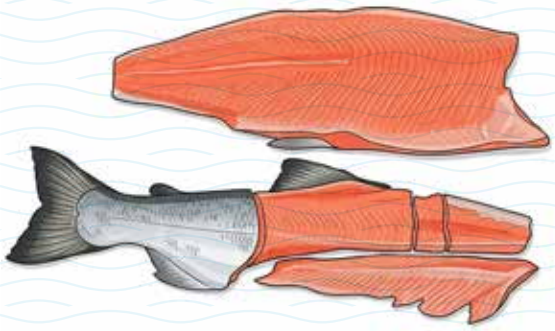
Metode de gătire: prăjire, grill, tigaie, cuptor, poșare, sous-vide.

Încercați: tartar, sushi, poke, salate, preparate crude sau preparate la tigaie.

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

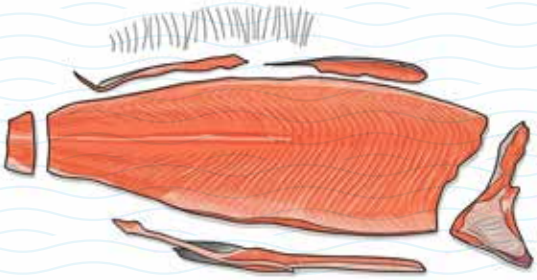
GHID DE TĂIAT FILEUL DE SOMON

Fileul de somon este disponibil în mai multe variante de fasonare (TRIM), adaptate diferitelor cerințe ale bucătăriilor profesionale. Nivelul de TRIM indică gradul de curățare și finisare al fileului. Cu cât nivelul de TRIM este mai avansat, cu atât sunt îndepărtate mai multe oase, grăsime și piele, reducând timpul de pregătire și pierderile în bucătărie.



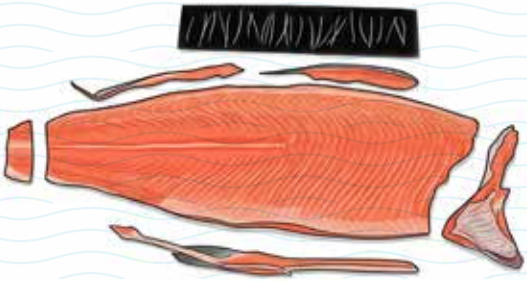
TRIM A

Îndepărtate: **oasele abdominale.**



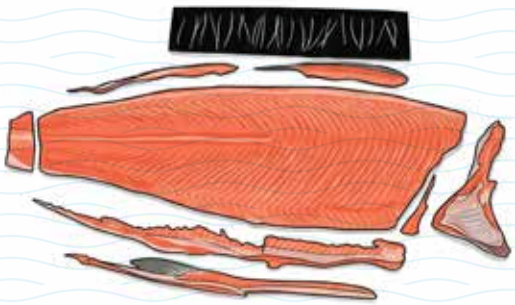
TRIM B

Îndepărtate: oasele abdominale, **înotătoarea dorsală, oasele gulerului (zona branhială), excesul de grăsime abdominală (parțial) și înotătoarele ventrale.**



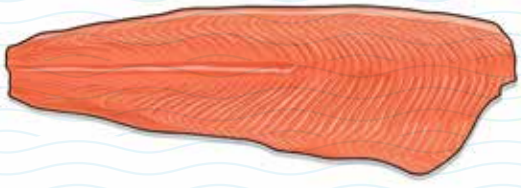
TRIM C

Îndepărtate: oasele abdominale (coaste), înotătoarea dorsală, oasele gulerului (zona branhială), excesul de grăsime abdominală (parțial), înotătoarele ventrale și **oasele intermusculare (pin bones).**



TRIM D

Îndepărtate: oasele abdominale (coaste), înotătoarea dorsală, oasele gulerului (zona branhială), grăsimea abdominală, înotătoarele ventrale, oasele intermusculare, **grăsimea dorsală, vârful cozii și membrana abdominală; zona cefalică este fasonată.**



TRIM E

Îndepărtate: oasele abdominale (coaste), înotătoarea dorsală, oasele gulerului (zona branhială), grăsimea abdominală, înotătoarele ventrale, oasele intermusculare, grăsimea dorsală, vârful cozii, **membrana abdominală și pielea; zona cefalică este fasonată.**

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

NORVEGIA

SOMON

Somonul îmbină eleganța gustului cu o valoare nutritivă remarcabilă. Carnea sa fermă, suculentă și culoarea roz-portocalie specifică îl transformă într-un ingredient apreciat atât pentru aspectul farfuriei, cât și pentru savoare. Bogat în Omega-3, proteine și vitamine, somonul oferă un echilibru perfect între rafinament și beneficii nutriționale. Versatil prin natura sa, poate fi preparat la grătar, în tigaie, la cuptor, afumat sau utilizat în preparate crude precum sushi, sashimi și tartar.

DE CE SĂ ALEGI SOMONUL?

Randament ridicat la porționare
Fileuri consistente, ușor de porționat și cu pierderi reduse la preparare.

Textură fermă, ușor de preparat
Își păstrează forma și suculența în timpul gătitului, fiind potrivit pentru multiple tehnici de preparare.

Versatil în orice bucătărie
Ideal pentru grătar, cuptor, tigaie, afumare, dar și pentru preparate premium precum sushi, sashimi și tartar.

Calitate constantă
Produse atent selecționate, cu standarde ridicate de calitate și trasabilitate, pentru rezultate constante în fiecare preparat.

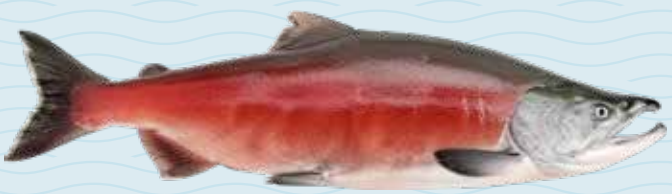
AROME ȘI ASOCIERI:

Lămâie, mărar, capere, sparanghel, legume verzi și sosuri pe bază de unt și lămâie.

INDICATORI DE CALITATE:

Carne fermă, miros proaspăt, discret, specific mării, fără note înțepătoare sau neplăcute; ochi limpezi și strălucitori (la peștele întreg), piele lucioasă și fără exces de mucus.

Cod articol	Descriere	Calibru	
85463	Eviscerat, cu cap, fără branhii	1-2 kg	
240547		2-3 kg	
240553		3-4 kg	
240555		4-5 kg	
240575		5-6 kg	
240584		6-7 kg	
1811	File TRIM A, tranșat din somon calibru 3-4	0,9 -1,3 kg	
360651	File TRIM A, tranșat din somon calibru 4-6	1,5 - 2,4 kg	
382397	File TRIM C, tranșat din somon calibru 4-6	1,4 - 2,2 kg	
382398	File TRIM E, tranșat din somon calibru 6-7	1,5 - 2,0 kg	
1812	Rondele, tranșat din somon calibru 3-4	0.18 - 0,25 g	
360652	Rondele, tranșat din somon calibru 4-6	0.18 - 0,25 g	
111255	Minifile, tranșat din somon calibru 3-7	0.18 - 0.40 g	
412846	Somon sockeye trunchi	3-4 kg	
412847	Somon sockeye file	0,9 -1,3 kg	



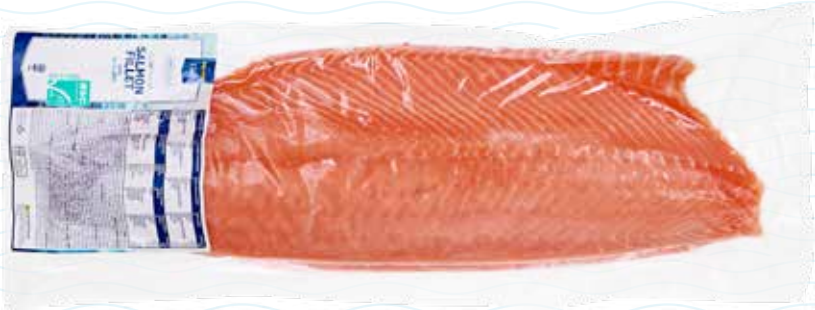
SOMON SOCKEYE

Cunoscut și sub denumirea de Somon Roșu de Pacific, Sockeye (Oncorhynchus nerka) se remarcă prin culoarea naturală roșu-rubiniu, textura fermă și aroma intensă, caracteristici care îl diferențiază de celelalte specii de somon. Provenit din captură sălbatică în apele reci ale Pacificului de Nord, oferă un conținut ridicat de Omega-3, proteine și nutrienți esențiali. Este alegerea ideală pentru preparate premium, unde culoarea, gustul și calitatea cărnii fac diferența.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

NORVEGIA



METRO Chef

Somon file

- TRIM C
- 1-1,5 kg

227688

METRO Chef

Somon file

- TRIM D
- 1-1,5 kg

411514

METRO Chef

Somon file porții

- cu piele
- 5 x 150 g

210208

METRO Chef

Somon file porții

- fără piele
- 5 x 150 g

2228

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

NORVEGIA

225975

Somon file
- calibru: 1,4 - 2,3 kg/placă
- obținut din somon calibrele 4/5 kg și 5/6 kg
- greutate: variabilă

NORVEGIA

227717

Somon rondele
- calibru: 140-330 g
- obținut din somon calibrele 4/5 kg și 5/6 kg
- greutate: ~1,5 kg

NORVEGIA

227730

Cozi de somon
- greutate: ~1,5 kg

CHILE

396888

Somon file porționat
- calibru: 150 g
- greutate: 810 g

406853

Somon sockeye file porționat
- specia: Oncorhynchus kisutch
- cu piele
- calibru: 200 g
- zona de captură: Oceanul Pacific (FAO 67)

CHILE

219449

Somon COHO file porționat
- specia: Oncorhynchus kisutch
- calibru: 180-220 g
- greutate: 680 g

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PĂSTRĂV SOMONAT DE FIORD

METRO Chef

NORVEGIA

- specia: Oncorhynchus mykiss
- origine: Norvegia

Cod articol	Descriere	Calibru	
229213	Eviscerat, cu cap, fără branhii	3-4 kg	
229215		4-5 kg	
229217		5-6 kg	
229214		6-7 kg	
229218	File TRIM A, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 3-4	0,9 -1,3 kg	
229220	File TRIM A, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 4-5	1,5 - 2,4 kg	
229222	File TRIM A, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 5-6	1,4 - 2,2 kg	
229224	File TRIM A, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 6-7	1,5 - 2,0 kg	
229219	Rondele, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 3-4	0,18 - 0,25 g	
229221	Rondele, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 4-5	0,18 - 0,25 g	
229223	Rondele, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 5-6	0,18 - 0,25 g	
221856	Minifile, tranșat din păstrăv somonat de fiord calibru 3-7	0,18 - 0.40 g	

Păstrăvul somonat de fiord provine din ferme amplasate în fiorduri, unde apele reci și curate, alimentate permanent de curenți naturali, creează un mediu optim de creștere. Aceste condiții asigură o calitate constantă a produsului, transformându-l într-o alegere apreciată în gastronomia profesionistă pentru versatilitatea și valoarea sa nutritivă.

Gust & textură: Carne roz-portocalie, fermă și suculentă, cu textură fină și gust delicat, ușor dulceag, completat de note subtile specifice peștilor oceanici.

Sugestii de preparare: tartar, sushi, sashimi, la cuptor (în crustă de ierburi), la grătar sau în tigaie (cu piele).

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

GRECIA

DORADA

Dorada este unul dintre cei mai apreciați pești ai bucătăriei mediteraneene, datorită cărnii ferme și suculente, cu gust fin și delicat. Versatilă și ușor de preparat, se potrivește atât preparatelor simple, cât și rețetelor rafinate.

Pentru un rezultat desăvârșit, se recomandă prepararea doradei, cu ierburi aromatice și felii de lămâie în interior. Ungeți pielea cu puțin ulei de măsline, asezonați cu sare, piper și ierburi aromatice, apoi coaceți la 180°C timp de aproximativ 25 de minute.

Cod articol	Descriere	Calibru	
301157	Întreagă, cu branhii	200-300 g	ACVACULTURĂ
301159		300-400 g	ACVACULTURĂ
301160		400-600 g	ACVACULTURĂ
301161		600-800 g	ACVACULTURĂ
301162		800-1000 g	ACVACULTURĂ
301163		1000g+	ACVACULTURĂ
220081	Eviscerată, fără branhii, ambalată în atmosferă modificată (ATM)	400 g	ACVACULTURĂ
301127	Eviscerată, cu branhii	200-300 g	ACVACULTURĂ
301128		300-400 g	ACVACULTURĂ
301129		400-600 g	ACVACULTURĂ
301130		600-800 g	ACVACULTURĂ
301131		800-1000 g	ACVACULTURĂ
301133		1000g+	ACVACULTURĂ
8161	File, tranșat din doradă calibru 400-600g	100 g+	ACVACULTURĂ

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

METRO Chef

TURCIA

DORADA CONGELATĂ

Cod articol	Descriere	Calibru	Greutate	
412799	Eviscerată, fără solzi	300-400 g	2,25 kg/pungă (fără glazură)	
412800		400-600 g		
412803	File, fără solzi, fără oase	100-125 g	900 g/pungă (fără glazură)	

DORADA SĂLBATICĂ

Cod articol	Descriere	Calibru	
412431	Întreagă, cu branhii	300-700 g	
224136		1000 g+	

Origine: diverse zone de captură

Aspect: Se distinge prin banda aurie caracteristică dintre ochi și corp, precum și prin corpul oval și înotătoarea dorsală bine dezvoltată.
Gust și textură: Carne albă, fermă și suculentă, cu aromă delicată și un conținut redus de grăsimi, ideală pentru preparate mediteraneene.
Sugestii de preparare: Întreagă la cuptor, în crustă de sare, pe grătar sau în tigaie.

DORADA ROȘIE

GRECIA

Cod articol	Descriere	Calibru	
223775	Întreagă, cu branhii	400-600 g	
335911		600-800 g	
215632		800-1000 g	
215630		1000 g+	

Aspect: Corp alungit, de culoare roz-roșiatică, mai mare decât dorada regală.
Gust & textură: Carne albă, fermă și suculentă, cu textură fină și gust delicat, ușor dulceag, apreciată pentru savoarea sa echilibrată.
Sugestii de preparare: La cuptor, pe grătar, în tigaie sau în crustă de sare.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

GRECIA

CORVINA

Cod articol	Descriere	Calibru	
335910	Întreagă, cu branhii	1 kg+	
211043		1,5-2,0 kg	
358212		2,0-3,0 kg	
358213		3,0 kg+	

Aspect: Pește cu carne albă, fermă și suculentă, apreciată pentru textura fină și versatilitatea în preparare.

Gust & textură: Carne albă, fermă și suculentă, cu textură fină și gust delicat, ușor dulceag, completat de o aromă marină discretă.

Sugestii de preparare: Ideală pentru preparate à la carte, la grătar, în tigaie sau la cuptor.

DE CE SĂ ALEGI CORVINA?

Randament optim după gătire
Carnea își păstrează volumul și suculența, cu pierderi reduse în timpul preparării.

Nu se sfărâmă la preparare
Textura fermă permite manipularea și porționarea ușoară, chiar și după gătire.

Gust fin, fără aromă pregnantă de pește
Apreciată de un public larg și ușor de asociat cu diverse sosuri, garnituri și condimente.

Carne slabă, cu conținut redus de grăsimi
Ideală pentru preparate ușoare și meniuri echilibrate, fără a compromite gustul.

Potrivită pentru multiple tehnici de gătire
Excelentă pentru grătar, cuptor, tigaie, abur sau sous-vide, oferind rezultate constante.

LAVRAC CONGELAT
(BIBAN DE MARE)

METRO Chef

TURCIA

Cod articol	Descriere	Calibru	Greutate	
412796	Eviscerat, fără solzi	300-400 g	2,25 kg/pungă (fără glazură)	
412798		400-600 g		
412801	File, fără solzi, fără oase	100-125 g	900 g/pungă (fără glazură)	

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

LAVRAC (BIBAN DE MARE)

GRECIA

Lavracul este unul dintre cei mai apreciați pești de mare, datorită cărnii sale albe, ferme și gustului delicat. Extrem de versatil, este ideal pentru preparate mediteraneene, la cuptor, pe grătar, în tigaie sau în crustă de sare.

Gust & textură: Aromă delicată, gust ușor dulceag și o textură fermă, suculentă.

Sugestii de preparare: Ideal pentru preparare la grătar, în tigaie, la cuptor, la abur sau prin poșare.

Cod articol	Descriere	Calibru	
301175	Întreg, cu branhii	200-300 g	
301176		300-400 g	
301177		400-600 g	
301178		600-800 g	
301179		800-1000 g	
301181		1000 g+	
394871		1500 g+	
362319		2000 g+	
220080	Eviscerat, fără branhii, ambalat în atmosferă modificată (ATM)	400 g	
301135	Eviscerat, cu branhii	200-300 g	
301138		300-400 g	
301139		400-600 g	
301140		600-800 g	
301141		800-1000 g	
301142		1000 g+	
8163	File, tranșat din biban calibru 400-600g	100 g+	

LAVRAC SĂLBATIC
(BIBAN DE MARE)

Aspect: Corp alungit, argintiu, cu carne albă, fermă și suculentă, apreciată pentru textura fină și conținutul redus de oase.

Gust & textură: Carne albă, fină și compactă, cu gust delicat, ușor dulceag și o aromă marină rafinată, influențată de dieta sa naturală.

Dimensiuni: Exemplarele sălbatice pot depăși 2 kg, fiind de regulă mai mari decât cele provenite din acvacultură.

Sugestii de preparare: În crustă de sare, la grătar, în tigaie sau la cuptor.

Cod articol	Descriere	Calibru	
224135	Întreg, cu branhii	1000 g+	

Origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

YELLOWTAIL

- specia: Seriola quinqueradiata
- calibru: 1- 6 kg
- sacrificat prin tehnica tradițională japoneză IKEJIME

16050

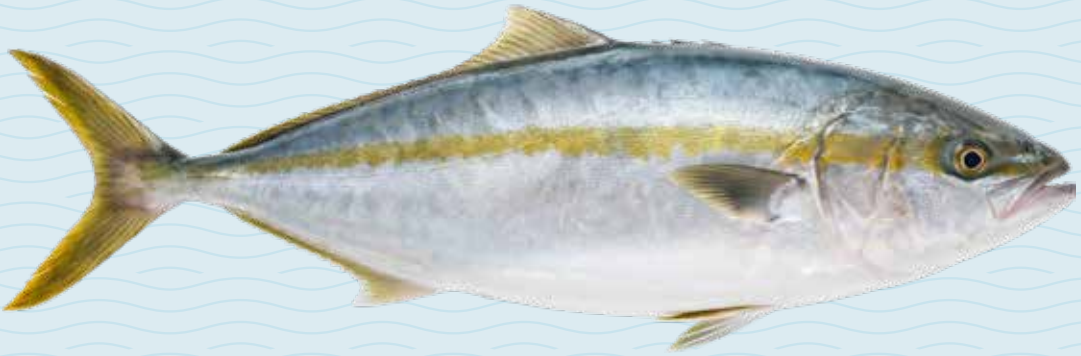
JAPONIA

TEXTURĂ FERMĂ:
Carne elastică, ideală pentru sushi & sashimi.

GUST CURAT:
Fără note metalice, aromă naturală.

PROSPEȚIME SUPERIOARĂ:
Calitate menținută pentru mai mult timp.

STANDARD JAPONEZ:
Metoda folosită în cele mai bune restaurante din Japonia.



IKEJIME – TRADIȚIE JAPONEZĂ, CALITATE EXCEPȚIONALĂ

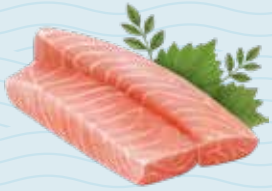
Ikejime este o tehnică japoneză tradițională de sacrificare, aplicată imediat după recoltare, care păstrează calitatea naturală a cărnii.

Prin oprirea rapidă a activității nervoase și eliminarea completă a sângelui, se obține un produs cu textură fermă, gust curat și prospețime superioară.

Se introduce un ac special în zona creierului pentru a opri imediat activitatea nervoasă.

Peștele este sângerat complet pentru a elimina impuritățile și a îmbunătăți gustul cărnii.

Peștele este răcit rapid la temperaturi scăzute pentru a menține prospețimea și fermitatea.



Rezultatul: carne fermă, culoare naturală, gust curat și prospețime de lungă durată.

GRECIA

379103

Amberjack

- specia: Seriola dumerili
- calibru: 0,5 - 6 kg
- întreg

GRECIA

388348

Lufăr (Bluefish)

- specia: Pomatomus saltatrix
- calibru: 0,5 - 2 kg
- întreg

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

8479

Dentex
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

10447

Pagrus
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

Doradă albă
- origine: diverse zone de captură

calibru: 300-500 g 388354

calibru: 500 g+, întreagă 361811

Doradă dungată
- origine: diverse zone de captură

calibru: 300-500 g 388353

calibru: 500 g+, întreagă 361813

Doradă neagră
- origine: diverse zone de captură

calibru: 300-500 g 388356

calibru: 500 g+, întreagă 361814

385829

Doradă salpa
- calibru: 250 g+
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

Arome inedite

SPECII SĂLBATICE | DISPONIBILE EXCLUSIV PROASPETE | IDEALE PENTRU GASTRONOMIE

GROUPER ALB
(Epinephelus aeneus)

calibru: 500 g+, întreg **17938**

Origine: diverse zone de captură

Apreciat pentru carnea albă, fermă și suculentă, cu gust delicat și ușor dulceag. Versatil în bucătărie, potrivit pentru numeroase preparate simple sau rafinate.

HABITAT: Recifuri, zone stâncoase și peșteri submarine, între 20 și 200 m adâncime.

CARACTERISTICI: Corp robust, culoare brună cu pete deschise. Înotătoare rotunjite, cap mare și gură largă.

CARNE: Albă, fermă, suculentă, cu gust delicat și ușor dulceag.

UTILIZĂRI CULINARE: La grătar, la cuptor, în tigaie, în supă, în preparate mediteraneene sau rafinate.

AVANTAJE:

GUST DELICAT: Carne fină, cu aromă subtilă.

TEXTURĂ FERMĂ: Își păstrează forma la gătire.

VERSATIL: Potrivit pentru multiple tehnici de gătire.

RANDAMENT BUN: Porții generoase și aspect comercial excelent.

GROUPER GALBEN
(Epinephelus marginatus)

calibru: 500 g+, întreg **8482**

Origine: diverse zone de captură

Considerat „regele recifelor”, apreciat pentru carnea albă, foarte fermă și gustul intens, ușor dulceag. Spectaculos prin dimensiune și aspect, ideal pentru preparate premium.

HABITAT: Recifuri, grote și epave, de la 10 până la 200 m adâncime.

CARACTERISTICI: Corp masiv, culoare brun închis cu margini deschise. Cap mare, gură puternică, înotătoare dorsale cu spini.

CARNE: Albă, foarte fermă, cu textură fină și gust puternic, ușor dulceag.

UTILIZĂRI CULINARE: La grătar, la cuptor, în cuptor cu sare, preparate gourmet.

AVANTAJE:

CALITATE PREMIUM: Carne de calitate superioară, selectată pentru gust și prospețime.

GUST INTENS: Aromă naturală intensă, apreciată de bucătari și clienți.

SUSTENABILITATE: Susținem practici responsabile pentru protejarea ecosistemelor marine.

ALEGEM CU GRIJĂ FIECARE SPECIE PENTRU A VĂ OFERI PROSPEȚIME, CALITATE ȘI GUST AUTENTIC.
DIN MARE, PENTRU BUCĂTĂRII CARE FAC DIFERENȚA.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

INDONESIA

228869

Red snapper
- calibru: 2 kg+
- întreg

CHINA

229718

Sebasta file
- cu piele, fără oase
- calibru: 150-250 g
- greutate: 700 g (fără glazură)

203903

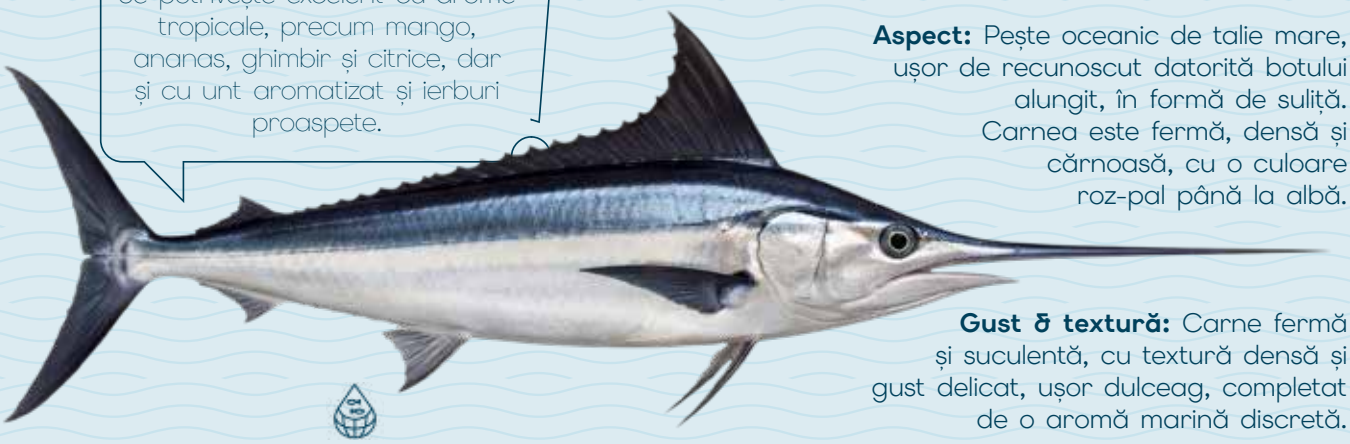
Mix de pește
- diverse specii
- origine: diverse zone de captură

Zărgan
- origine: diverse zone de captură

calibru: 10-20 buc./kg 16058

calibru: 300 g+, întreg 446710

Se potrivește excelent cu arome tropicale, precum mango, ananas, ghimbir și citrice, dar și cu unt aromatizat și ierburi proaspete.



MARLIN

228034 calibru: 1 kg+, întreg

Origine: diverse zone de captură

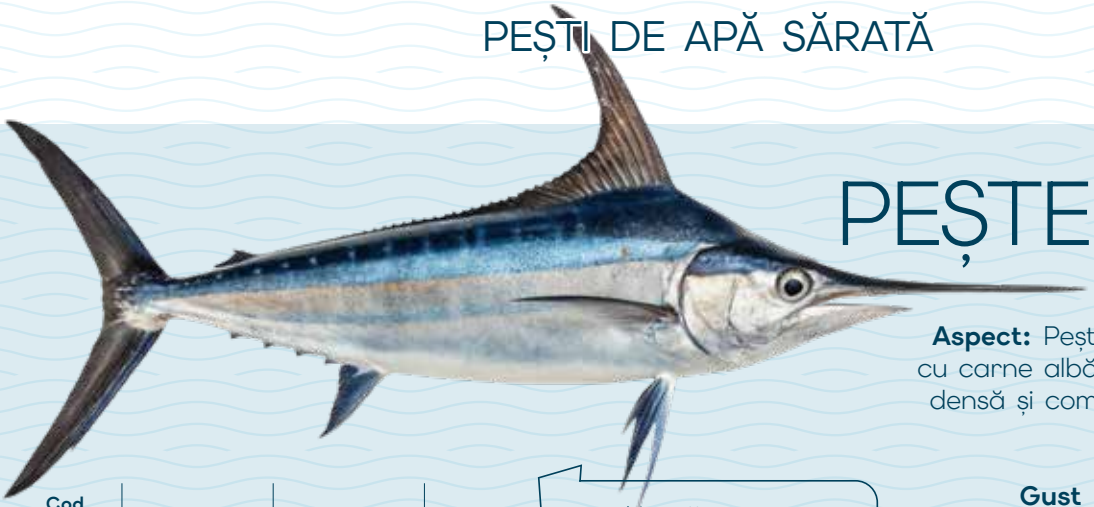
Aspect: Pește oceanic de talie mare, ușor de recunoscut datorită botului alungit, în formă de suliță. Carnea este fermă, densă și cărnoasă, cu o culoare roz-pal până la albă.

Gust & textură: Carne fermă și suculentă, cu textură densă și gust delicat, ușor dulceag, completat de o aromă marină discretă.

Sugestii de preparare: La grătar, în tigaie, marinat, afumat sau pentru tartar.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.



PEȘTE SPADĂ

Aspect: Pește oceanic de talie mare, cu carne albă până la roz-pal, fermă, densă și compactă, apreciată pentru consistența sa.

Gust & textură: Carne fermă și suculentă, cu textură fină și compactă, gust delicat, ușor dulceag și o aromă marină discretă.

Sugestii de preparare: La grătar, în tigaie, la cuptor, în frigărui sau marinat în stil mediteranean.

Cod articol	Descriere	Calibru	
410469	Eviscerat	20 kg+	
410472	File porții	500 g+	
3750	Loin	2-4 kg	

Origine: diverse zone de captură

Nu gătiți excesiv peștele-spadă. Pentru a-și păstra suculența și textura fragedă, are nevoie de un timp scurt de preparare.

Mahi-Mahi

- origine: diverse zone de captură

calibru: 500 g+ **388343**

calibru: 1 kg+, întreg **368504**

Pagel roșu

- origine: diverse zone de captură

calibru: 150 g+ **388358**

calibru: 600 g+, întreg **388361**

Pește undițar (Monkfish)

- origine: diverse zone de captură

calibru: 500 g+ **388345**

calibru: 1 kg+, întreg **2650**

Cozi de pește undițar (Monkfish)

- origine: diverse zone de captură

calibru: 1-2 kg **418022**

calibru: 2-4 kg **225416**

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

Arome inedite

SPECII SĂLBATICE | DISPONIBILE EXCLUSIV PROASPETE | IDEALE PENTRU GASTRONOMIE

SCORPIE DE MARE
(Scorpaena scrofa)

calibru: 300 g+ 388359
calibru: 1 kg+, întreagă 446754
Origine: diverse zone de captură

Pește demersal cu aspect caracteristic, apreciat pentru carnea albă, fermă și aromată. O specie foarte apreciată în bucătăria mediteraneană.

HABITAT: Preferă recifurile, zonele stâncoase și pajiștile de iarbă de mare, la adâncimi de aproximativ 10–500 m.

CARACTERISTICI: Corp robust, cap masiv și spini dorsali caracteristici. Se recomandă manipularea cu atenție înainte de preparare.

CARNE: Albă, fermă, suculentă, cu gust delicat și ușor dulceag.

UTILIZĂRI CULINARE: Ciorbe și supe de pește, bouillabaisse, grătar, cuptor, prăjit.

AVANTAJE:

Specie sălbatică, gust autentic și intens.

Sursă excelentă de proteine de înaltă calitate.

Ideal pentru preparate tradiționale și rețete fine.

Excelent pentru supe și ciorbe datorită aromei și conținutului ridicat de gelatină din cap și oase.

RÂNDUNICĂ DE MARE
(Lepidotrigla cavillone / Dactylopterus volitans)

calibru: 300-600 g 388346
calibru: 1 kg+, întreagă 454322
Origine: diverse zone de captură

Pește demersal cu carne albă, fină și gust delicat. Versatil în bucătărie, este potrivit pentru numeroase tipuri de preparate.

HABITAT: Ape de coastă și zone ale platformei continentale, cu substrat nisipos sau mâlos, la adâncimi de aproximativ 20–300 m.

CARACTERISTICI: Corp alungit, cap robust, prevăzut cu spini osoși și aripioare pectorale mari, spectaculoase, intens colorate.

CARNE: Albă, fragedă, cu textură fină și gust delicat.

UTILIZĂRI CULINARE: Cuptor, grătar, tigaie, supă de pește, fileu pentru preparate rafinate.

AVANTAJE:

Specii sălbatice, apreciate în gastronomie.

Carne albă, fină și delicată.

Ideală pentru rețete mediteraneene și preparate premium.

Versatilitate ridicată în preparare.

ALEGEM CU GRIJĂ FIECARE SPECIE PENTRU A VĂ OFERI PROSPEȚIME, CALITATE ȘI GUST AUTENTIC.
DIN MARE, PENTRU BUCĂTĂRII CARE FAC DIFERENȚA.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

16266

Rândunică de mare file
- calibru: 40-50 g
- origine: diverse zone de captură

John Dory (Zeus)
- origine: diverse zone de captură

calibru: 500-1000 g 388352

calibru: 1 kg+, întreg 205425

388547

Baracuda
- calibru: 500 g+
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

ITALIA

388339

Conger
- întreg
- specia Conger conger
- calibru: 300 g+

341817

Vulpe de mare
- calibru: 1 kg+
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

21314

Cambulă
- calibru: 300-500 g
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

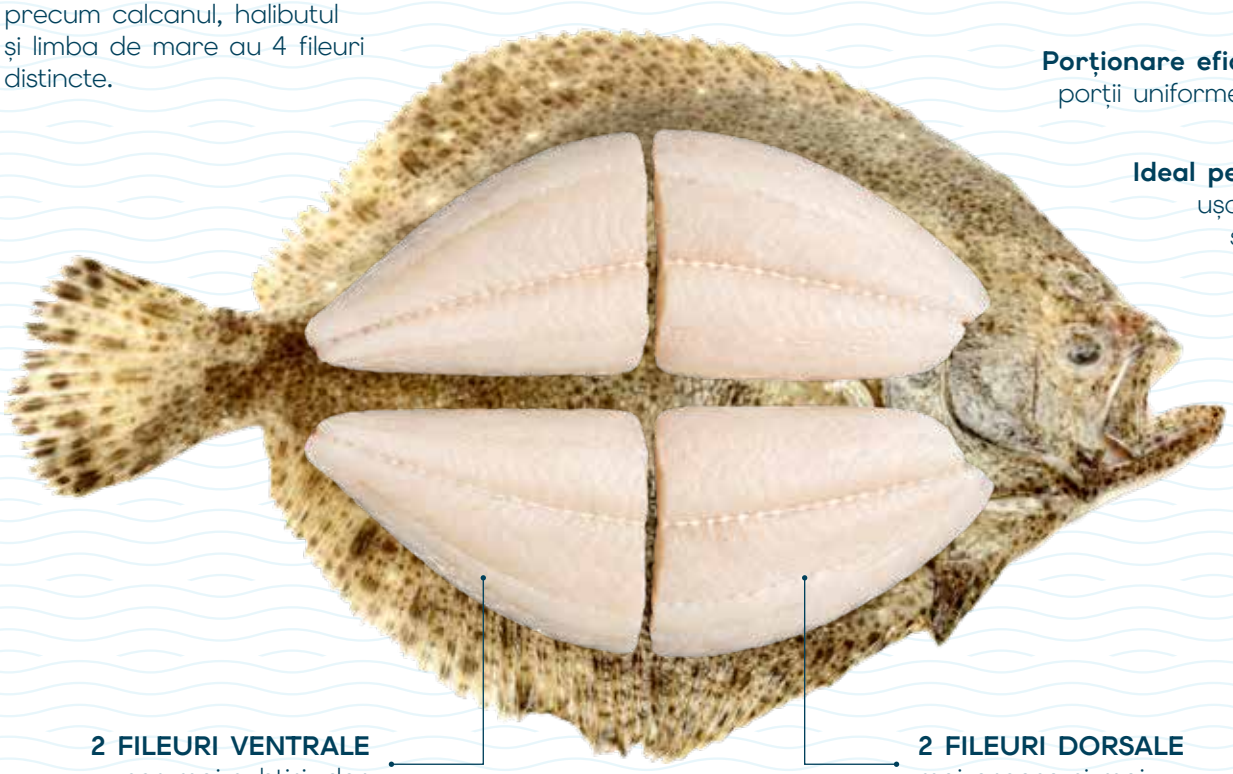
GHID FILETARE PEȘTI PLAȚI

Spre deosebire de majoritatea peștilor rotunzi, peștii plați precum calcanul, halibutul și limba de mare au 4 fileuri distincte.

4 fileuri distincte: câte două pe fiecare parte a coloanei vertebrale.

Porționare eficientă: permite porții uniforme și randament mai bun.

Ideal pentru HoReCa: ușor de porționat și de preparat.



2 FILEURI VENTRALE ușor mai subțiri, dar la fel de apreciate.

2 FILEURI DORSALE mai groase și mai cărnoase.

PORTUGALIA

CALCAN

Aspect: Carne albă, fermă, corp plat, de formă romboidală, cu ambii ochi poziționați pe partea stângă.

Gust & textură: Gust delicat, ușor dulceag, cu textură fermă și fulgi mari.

Sugestii de preparare: La grătar, la cuptor, pe pat de legume sau la proțap.

Cod articol	Denumire	Descriere	Calibru	
418264	Calcan	Întreg	1-1,5 kg	ACVACULTURĂ
418253		Întreg	2-2,5 kg	ACVACULTURĂ
24113		Întreg	2,5 kg+	ACVACULTURĂ
218759		File	200-250 g	ACVACULTURĂ
388351	Calcan sălbatic	Întreg	2 kg+	CAPTURĂ
386339	Calcan, pescuit Marea Neagră	Întreg	1 kg+	CAPTURĂ

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS

“Un pește de bună calitate nu are nevoie de tehnici complicate. Excelența unui preparat pornește întotdeauna de la o materie primă de calitate.

În bucătăria mea nu există compromisuri când vine vorba despre materia primă, mai ales în ceea ce privește peștele proaspăt și fructele de mare.

Din lista noastră de cumpărături de la METRO nu lipsesc dorada roșie, macroul, umbrina, bibanul de mare, calcanul, hamsiile și fructele de mare. Pe toate le găsim la o calitate în care avem încredere.”

Executive Chef Florin Ivan
Ancora Restaurant

“Excelența începe cu materia primă”

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

“Un parteneriat care se adaptează nevoilor tale.”

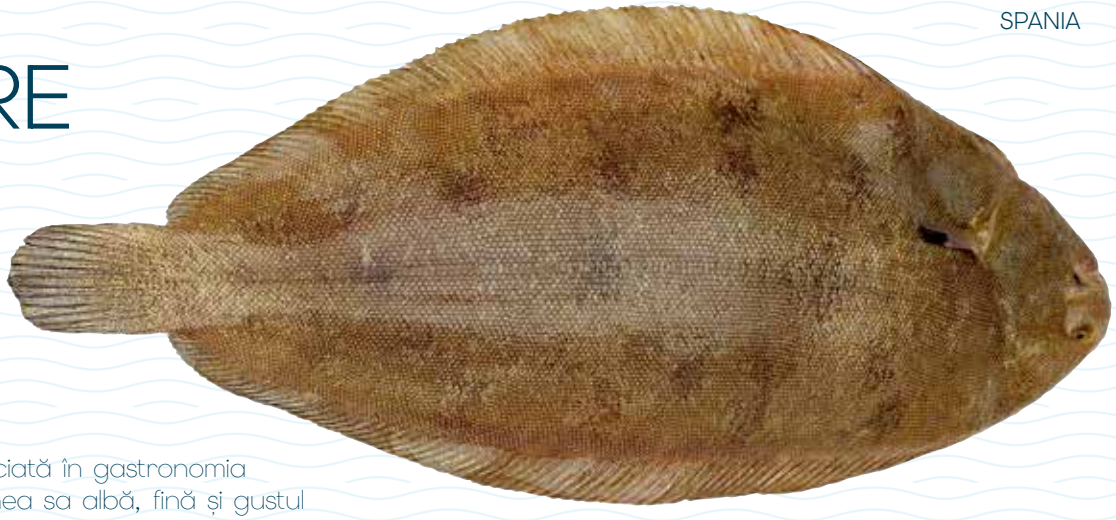
“La METRO găsim multe specii de pește și fructe de mare pentru a crea un meniu complet. Iar dacă ne dorim ceva special, putem primi marfa pe comandă, ceea ce este un avantaj pentru industria noastră”

Chef Tiberiu Buciucă
Ancora Restaurant

METRO TE MENȚINE FRESH ÎN BUSINESS

LIMBĂ DE MARE

SPANIA



Limba de mare este apreciată în gastronomia internațională pentru carnea sa albă, fină și gustul delicat. Fiind un pește plat, trăiește pe fundul nisipos al mărilor și oceanelor.

Aspect: Corp plat, oval, cu ambii ochi poziționați pe partea dreaptă.

Gust & textură: Carne albă, fină și fragedă, cu gust delicat, ușor dulceag și aromă discretă.

Sugestii de preparare: Ideal pentru preparare în unt (Sole Meunière), la abur sau la cuptor.

Cod articol	Denumire	Descriere	Calibru	
388350	Limbă de mare	Întreagă	250 g+	
273242		Întreagă	400-800 g	
332123		Întreagă	1 kg+	

HALIBUT

DANEMARCA

NORVEGIA

Aspect: Carne albă, fermă și densă, cu fulgi mari și textură delicată.

Gust & textură: Gust delicat, ușor dulceag, cu aromă fină și discretă.

Sugestii de preparare: În tigaie, la cuptor, pe grătar, la abur sau în preparate precum fish & chips.

Cod articol	Denumire	Descriere	Calibru	
16267	Halibut	File	200-400 g+	
413343		Trunchi	20 kg+	
413344		File	200 g+	
204060		Eviscerat	10 kg+	

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

BLUEFIN TUNA

Gust & textură: Bogat, onctuos și catifelat, cu un conținut ridicat de grăsime, dulceață subtilă și gust umami intens.

Sugestii de preparare: sashimi, sushi, tartar, carpaccio sau gătit rapid la tigaie (seared).

MAI GRAS

MAI ONCTUOS

PREMIUM PENTRU SUSHI

Cod articol	Descriere	Calibru	
210391	Întreg	20 kg+	
210393	File porții	500 g+	

Origine: diverse zone de captură

YELLOWFIN TUNA

Gust & textură: Carne fermă, cu un conținut redus de grăsime și gust delicat, ideală atât pentru preparate crude, cât și gătite.

Sugestii de preparare: sushi, sashimi, tataki, la grătar sau în tigaie.

MAI SLAB

TEXTURĂ MAI FERMĂ

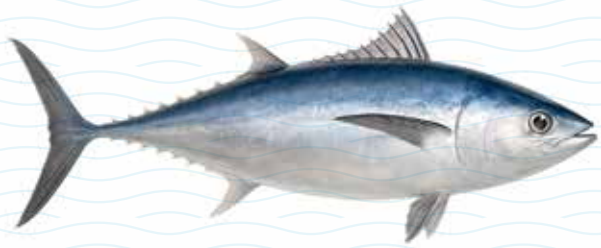
EXCELENT ATÂT CRUD, CÂT ȘI GĂTIT

Cod articol	Descriere	Calibru	
410468	Trunchi	30 kg+	
410470	File porții	500 g+	

Origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.



226313

Ton alb
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

388340

Ton fregată
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

493889

Ton mic
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

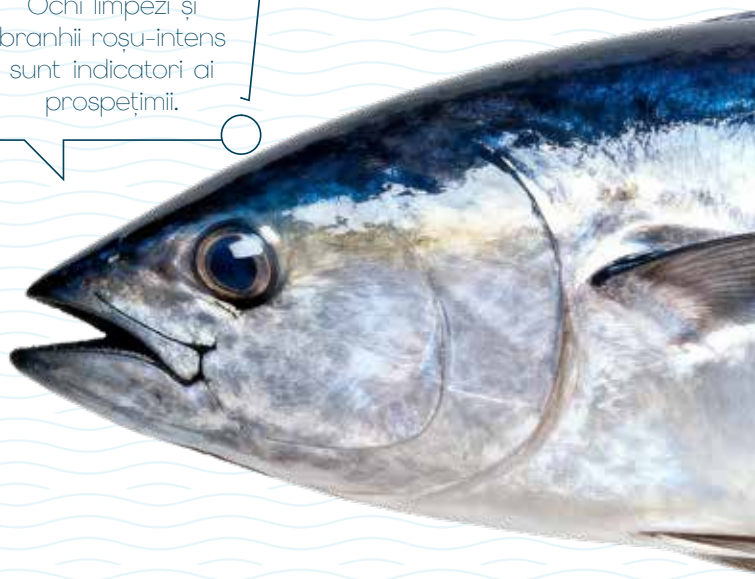
226314

Ton dungat
- calibru: 1 kg+
- întreg
- origine: diverse zone de captură

418297

Pălămidă
- calibru: 300 g+
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

Ochi limpezi și branhii roșu-intens sunt indicatori ai prospețimii.



ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

221138

SASHIMI GRADE

CALITATEA ÎNCEPE ÎNAINTE DE PRIMA FELIE.

Zonă captură: Oceanul Pacific Vest-Central (FAO 71)

Tonul este selectat cu atenție și procesat imediat după recoltare, apoi congelat rapid la temperaturi foarte scăzute pentru a păstra textura, culoarea și caracteristicile naturale ale cărnii.

CONGELARE RAPIDĂ
Pentru menținerea texturii și a prospețimii naturale.

TEXTURĂ FERMĂ
Structură fină, uniformă, ideală pentru preparate crude.

GUST CURAT
Aromă delicată și naturală, fără gust metalic, fără compromisuri.

CALITATE PREMIUM
Selectat special pentru sushi, sashimi și tataki, de profesioniști.

IDEAL PENTRU

SASHIMI

SUSHI

TATAKI

PROCESE CARE FAC DIFERENȚA

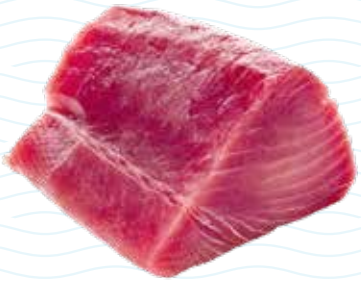
SELECȚIE RIGUROASĂ:
Alegem materia primă premium, direct de la sursă.

PROCESARE IMEDIATĂ:
Manipulare atentă pentru păstrarea calității naturale.

CONGELARE RAPIDĂ:
La temperaturi foarte scăzute pentru o textură perfectă.

CALITATE PREMIUM:
Textură fermă, culoare intensă și gust curat pentru preparate crude de înalt nivel.

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.



418242

Ton loin
- calibru: 2-4 kg
- specia Thunnus albacares
- origine: diverse zone de captură

49388

Ton loin
- calibru: 2-4 kg
- specia Thunnus albacares
- origine: diverse zone de captură

201654

Ton loin
- calibru: 1,5-3 kg
- greutate: 1,5-3 kg
- origine: diverse zone de captură

1422

Ton loin sashimi
- calibru: 2-5 kg
- zonă captură: Oceanul Pacific (FAO 51)

210514

Ton steak
- calibru: 160-180
- greutate: 1 kg
- origine: diverse zone de captură

414704

Ton steak sashimi
- calibru: 170-230
- greutate: 900 g
- zonă captură: Oceanul Pacific (FAO 51)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

Cristian Mălai
Cofondator & Executive Chef,
Restaurant Sushi Idea, Cluj-Napoca

Atunci când vine vorba despre sushi, prospețimea nu se negociază. Ce spune Cristian Mălai, câștigătorul Romania Sushi Cup 2026 și al premiului special Yokoi Vinegar Brewing Award la World Sushi Cup Japan 2026, despre alegerea peștelui.

„Într-un restaurant japonez, nu există loc pentru compromisuri, iar pentru mine, marja de eroare este zero. Când servești pește crud, fiecare tăietură pune în lumină calitatea materiei prime: de la textura fermă și gustul autentic, până la siguranța pe care o oferi omului din fața ta.

Un sushi excepțional depinde în proporție de 90% de calitatea peștelui, iar un pește impecabil depinde în totalitate de partenerul pe care îl ai în spate. Un partener de încredere nu-ți vinde doar marfă, ci îți dă liniștea de care ai nevoie în bucătărie:

SURSĂ VERIFICATĂ ȘI TRASABILITATE: Am nevoie de garanția că peștele vine din surse sustenabile, acreditate, unde calitatea este respectată de la captură și până în farfurie.

LANȚUL FRIGORIFIC: Prospețimea se pierde în câteva secunde dacă temperatura nu e controlată. Când știu că peștele a stat pe pat de gheață la o temperatură constantă și a fost manipulat în condiții corecte de igienă de la recepție până la livrare, pot să lucrez relaxat.

STANDARDUL SASHIMI GRADE: Să lucrezi cu pește de calitate Sashimi Grade înseamnă să le oferi clienților un produs impecabil microbiologic, cu un gust curat și o textură desăvârșită.

Un pește proaspăt, manipulat corect de furnizor, garantează preparate de top, un gust autentic și calitate garantată.”

414452

Macrou eviscerat
- calibru: 200-400 g
- greutate: 1 kg
- origine: diverse zone de captură

399120

Macrou file
- calibru: 100-200 g
- greutate: 600 g
- origine: diverse zone de captură

219760

Macrou întreg
- calibru: 100-200 g
- greutate: 1 kg
- origine: diverse zone de captură

219759

Macrou întreg
- calibru: 200-400 g
- greutate: 1 kg
- origine: diverse zone de captură

204304

Macrou trunchi
- calibru: 200-300 g
- greutate: 1 kg
- origine: diverse zone de captură

392175

Hering baby
- calibru: 12-15 cm
- greutate: 800 g
- origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

MACROU

Gust & textură: Carne fermă, suculentă și bogată în grăsimi naturale, cu aromă intensă și gust caracteristic.

Sugestii de preparare: La grătar, la cuptor, marinat, afumat, în sos tomat sau în salate.

Cod articol	Descriere	Calibru	Greutate	
388341	Întreg	200-400 g		
387691	File	50 g+		
414352	Eviscerat	300-500 g	19 kg	
358742	Întreg	250-500 g	20 kg	
223852	Întreg	400-600 g	20 kg	

Origine: diverse zone de captură

HAMSIE

Pentru o textură crocantă, prăjește hamsia în ulei bine încins și evită supraaglomerarea tigăii.

Aspect: Corp alungit, de culoare albastru-argintie, cu lungime de până la 20 cm.

Gust & textură: Carne fină, cu gust caracteristic. Prăjită în mălai, dezvoltă o crustă crocantă și aurie, păstrându-și interiorul fraged.

Sugestii de preparare: Prăjită, la cuptor, marinată sau sărată.

Cod articol	Descriere	Greutate	
225110	File	450 g	
406690	File		
231643	Trunchi	900 g	
406689	Trunchi		
428527	Întreagă		

Origine: diverse zone de captură

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

380018

Hamsie
- calibru: 60-90 buc.
- greutate: 500 g
- origine: diverse zone de captură

BULGARIA

223681

Hamsie Marea Neagră
- greutate: 500 g

SARDINĂ

Aspect: carnea este rozalie și fermă, are oase foarte fine, care devin moi și comestibile după gătire sau conservare.

Gust: are o notă ușor dulceagă și curată.

Sugestii de preparare: la grătar, în conservă.

Cod articol	Descriere	Calibru	
231689	Întreagă	800 g	
428549	Întreagă	10-20 buc./kg	
30148	File	150-200 buc./kg	
406688	Trunchi	90-120 buc./kg	

Origine: diverse zone de captură

225109

Sardină file
- greutate: 900 g
- origine: diverse zone de captură

211364

Șprot
- calibru: 8-12 cm
- greutate: 500 g
- origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

BULGARIA

229594

Șprot pane Marea Neagră
- calibru: 120-220 buc.
- greutate: 500 g

BULGARIA

365372

Șprot Marea Neagră
- greutate: 425 g

BULGARIA

207548

Șprot Marea Neagră
- greutate: 500 g

454344

Atherina
- calibru: 200-350 buc./kg
- întreagă
- origine: diverse zone de captură

5991

Stavrid
- calibru: 20-40 buc./kg
- întreg
- origine: diverse zone de captură

BULGARIA

229591

Stavrid Marea Neagră
- întreg
- calibru: 80-150 buc./kg
- greutate: 1 kg

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

BARBUN

Aspect: corp fusiform, argintiu pe burtă și cenușiu pe spate, cu dungi longitudinale și o pată aurie caracteristică pe opercul.

Gust: amintește de cel al codului, dar este mai pronunțat și mai aromat.

Sugestii de preparare: la cuptor, prăjit, plachie sau saramură, la grătar.

Cod articol	Descriere	Calibru	Greutate	
273243	Întreg	20-40 buc./kg	1 kg	
16268	File	120-200 buc./kg	1 kg	
406687	Trunchi	70-120 buc./kg	1 kg	
224849	Întreg	100-140 buc./kg	1 kg	

Origine: diverse zone de captură

113090

Butterfish loins

- calibru: 2-7 kg
- origine: diverse zone de captură

210601

Butterfish steak

- calibru: 170-230 g
- greutate: 800 g
- origine: diverse zone de captură

CHEFAL

GRECIA ITALIA

Icrele de chefal sunt transformate în Bottarga, una dintre cele mai apreciate delicatese ale bucătăriei mediteraneene. Maturate prin sărare și uscare, acestea sunt considerate de mulți „caviarul Mediteranei" datorită aromei lor intense și rafinate.

Gust: carnea are o textură fermă și un gust ușor dulceag.

Sugestii de preparare: prăjit, la cuptor, plachie, la grătar.

Cod articol	Denumire	Descriere	Calibru	
4658	Chefal	Întreg	1-1,5 kg	
418286	Chefal	Întreg	1 kg+	
413118	Chefal	Întreg	300 g+	
428538	Chefal auriu	Întreg	200 g+	
65443	Chefal	File	70-100 g	

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

379100

Merluciu eviscerat
- calibru: 300 g+
- origine: diverse zone de captură

379910

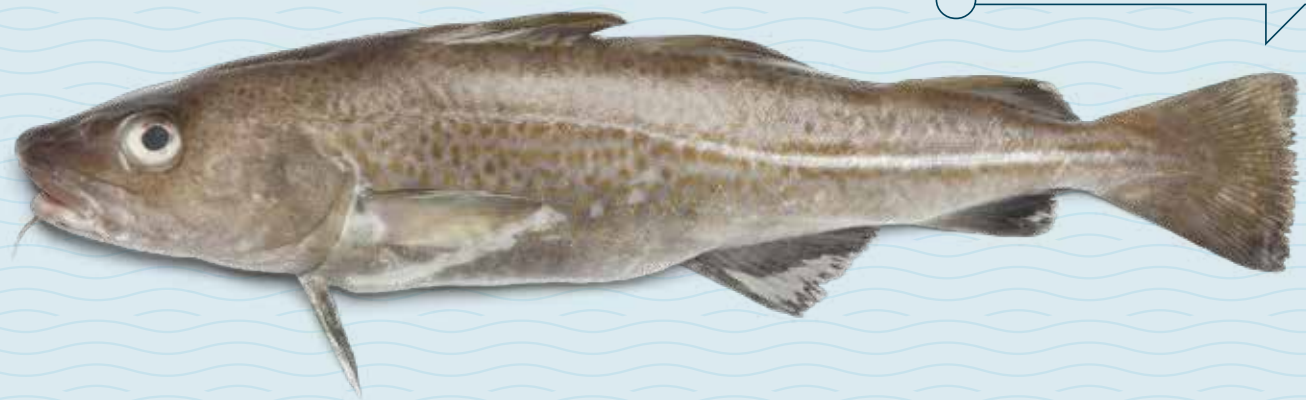
Merluciu hoki
- calibru: 200-400 g
- greutate: 900 g
- origine: diverse zone de captură

COD DE ATLANTIC

Aspect: corp alungit, de obicei gri-verzui sau brun, cu pete mici și o linie laterală albă vizibilă.

Gust: delicat, ceea ce îi permite să absoarbă excelent aromele din sosuri, unt sau condimente. Are un gust fin, discret, care absoarbe minunat aromele de citrice, usturoi sau ierburi mediteraneene.

Încearcă-l pregătit „en papillote" (la cuptor, învelit în hârtie de copt cu legume și puțin unt). Aburul creat în interior va păstra carnea incredibil de fragedă.



Sugestii de preparare: Se pretează excelent pentru coacere la cuptor cu legume, prăjire în pane (celebrul Fish and Chips), gătire la abur sau pe grătar.

Cod articol	Descriere	Calibru	
2689	File	200-400 g+	SPANIA
250249	Trunchi	1-2 kg	DANEMARCA

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ SĂRATĂ

227511

Cod de Atlantic loin

- fără piele • specia: Gadus morhua
- calibru: 120-180 g/buc.
- greutate: 900 g/pungă (fără glazură)
- origine: diverse zone de captură

CHINA

229590

Cod Alaska Pollok file

- fără piele • specia: Theragra chalcogramma
- calibru: 100-190 g/buc.
- greutate: 850 g/pungă (fără glazură)

372744

Cod Alaska pollok file

- calibru: 100-200 g
- greutate: 450 g
- origine: diverse zone de captură

DANEMARCA

2010

Cod negru file

- calibru: 150-400 g

356

Cod Saithe file

- calibru: 226-453 g
- origine: diverse zone de captură

NORVEGIA

228100

Cod Saithe întreg

- calibru: 200-400 g

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ DULCE

Sunt apreciați pentru gustul delicat, textura fină și versatilitatea în bucătărie. Pot fi preparați la grătar, în cuptor, prăjiți sau gătiți în crustă de mălai și sunt ingredientul ideal pentru rețete tradiționale și moderne. Se potrivesc perfect alături de legume, ierburi aromatice, mămăligă, mujdei sau sosuri ușoare.

PRINCIPALELE CATEGORII:

Crap: Carne fermă, suculentă și gustoasă, ideală pentru preparate tradiționale la cuptor, pe grătar sau în saramură.

Specii sălbatice din Delta Dunării: Pești emblematici precum somnul, șalăul, știuca și carasul, apreciați pentru gustul autentic și textura lor distinctă.

Păstrăv: Carne fină, fragedă și delicată, potrivită pentru gătire întreagă la grătar, în cuptor sau în pergament.

Sturion & Nisetru: Specii premium, cu carne albă, fermă și fără oase fine, ideale pentru medalioane, fripturi și preparate gourmet.

Alte specii autohtone: O selecție variată de pești de apă dulce, potriviți pentru prăjit, ciorbe, saramură sau preparate tradiționale românești.

Crap file

Somn file

Plătică eviscerată

Sanger

CAPTURĂ DELTA DUNĂRII

ROMÂNIA

Descoperă gustul autentic al peștelui sălbatic din Delta Dunării, una dintre cele mai valoroase rezervații naturale din Europa. Capturat în mediul său natural, acest pește este apreciat pentru savoarea deosebită și calitatea cărnii.

Din această categorie fac parte specii emblematice precum somnul, șalăul, știuca, crapul și bibanul, recunoscute pentru textura lor fermă și gustul autentic.

Versatil în bucătărie, peștele din Delta Dunării poate fi preparat la grătar, în cuptor, prăjit sau în rețete tradiționale precum saramura, plachia ori ciorba pescărească. Se servește excelent alături de mămăligă, mujdei de usturoi și legume proaspete.

Cod articol	Denumire	Descriere	Calibru	
402199	Crap file	cu piele, specia Cyprinus Carpio, glazură 10%, ~1kg/pungă	300 g+	
402198	Somn file	cu piele, specia Silurus glanis, glazură 10%, ~1,5 kg/pungă	500 g+	
411625	Plătică	eviscerată, desolzită, specia Abramis brama, glazură 10%, ~1kg/pungă	300 g+	
115010	Sanger file	cu piele, specia Hypophthalmichtys molitrix, glazură 10%, ~1.5kg/pungă	400 g+	
402196	Știucă file	cu piele, specia Esox lucius, glazură 10%, ~1kg/ pungă	300 g+	
411624	Caras	desolzit, eviscerat, specia Carrassius gibelio, glazură 10%, ~1kg/pungă	300 g+	
402197	Șalău file	cu piele, specia Stizostedion lucioperca, glazură 10%, ~1 kg/pungă	170-300 g	
400914	Scrumbie	întreagă, specia Alosa immaculată, glazură 10%, ~1 kg/pungă		

Știucă file

Caras eviscerat

Șalău file

Scrumbie întragă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PĂSTRĂV

Aspect: Corp alungit, cu formă hidrodinamică, piele lucioasă și colorat variabil, de la argintiu la brun-verzui, presărat cu pete caracteristice.

Gust & textură: Carne albă până la roz-pal, fragedă și suculentă, cu textură fină și gust delicat, apreciată pentru prospețimea și echilibrul său.

Sugestii de preparare: La cuptor, pe grătar, afumat, în pergament sau preparat cu unt, ierburi aromatice și sosuri fine.

BULGARIA

Cod articol	Descriere	Calibru	
113382	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	200-300 g	
113383	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	300-400 g	
113384	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	400-600 g	

ITALIA

Cod articol	Descriere	Calibru	
113398	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	200-300 g	
251409	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	300-400 g	
301185	eviscerat, specia Oncorhynchus mykiss	400-600 g	

BULGARIA

230122

Păstrăv file

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 80-120 g

ROMÂNIA

410570

Păstrăv viu

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 300-400 g

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ROMÂNIA

375123

Păstrăv eviscerat de Sfăraș

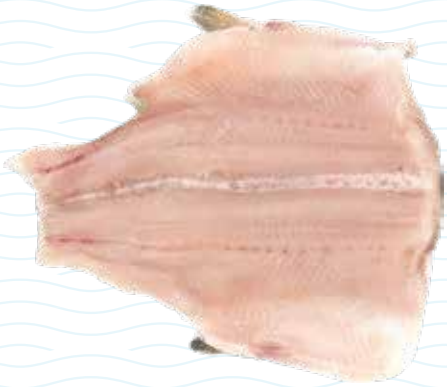
- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 250-550 g

ROMÂNIA

375124

Păstrăv dezosat de Sfăraș

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 150-350 g



ROMÂNIA

375125

Păstrăv file de Sfăraș

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 150-300 g

ROMÂNIA BULGARIA

268674

Păstrăv somonat

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 400 g+

ROMÂNIA BULGARIA

20842

Păstrăv somonat file

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru: 250-650 g

ROMÂNIA BULGARIA

20843

Păstrăv somonat rondele

- specia Oncorhynchus mykiss

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

METRO Chef

TURCIA

412804

Păstrăv file

- cu piele, fără solzi, fără oase (PBO)
- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 100-125 g
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

METRO Chef

TURCIA

412805

Păstrăv eviscerat

- desolzit
- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 300-400 g
- glazură 10%, 2.25 kg/pungă (fără glazură)

TURCIA

390418

Păstrăv file

- cu piele
- specia Oncorhyncus mykiss
- calibru 80-130 g
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

TURCIA

384490

Păstrăv evisecerat

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 200 - 300 g
- glazură 10%, 450 g/cutie (fără glazură)

TURCIA

219429

Păstrăv evisecerat

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 200 - 300 g
- glazură 10%, 4.5 kg/bax (fără glazură)

TURCIA

219431

Păstrăv file

- specia Oncorhynchus mykiss
- calibru 100 - 125 g
- glazură 10%, 4.5 kg/bax (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CRAP

Pentru un gust mai delicat, lăsați bucățile de crap în apă rece cu puțin oțet sau zeamă de lămâie și sare timp de 30–60 de minute înainte de gătire. Acest pas ajută la diminuarea mirosului specific de baltă.

Aspect: Corp robust, ușor turtit lateral, acoperit cu solzi mari, aurii, și înotătoare bine dezvoltate.

Gust & textură: Carne albă, fermă și suculentă, cu textură consistentă și gust bogat, specific peștilor de apă dulce.

Sugestii de preparare: Ideal pentru cuptor, grătar, prăjit, saramură sau ciorbă pescărească.

ROMÂNIA UNGARIA CEHIA

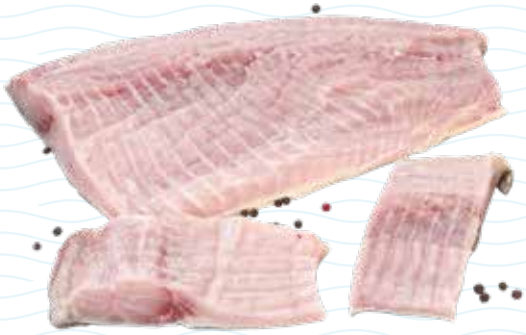
Cod articol	Descriere	Calibru	
267354	viu, specia Cyprinus Carpio	2 kg+	
700687	întreg, specia Cyprinus Carpio	2 kg+	
587106	eviscerat, specia Cyprinus Carpio	1 kg+	

ROMÂNIA UNGARIA CEHIA

619216

Crap cotlet

· specia Cyprinus Carpio



ROMÂNIA UNGARIA CEHIA

839280

Crap file

· specia Cyprinus Carpio

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ROMÂNIA ITALIA

Crap sălbatic

- specia Cyprinus carpio
- calibru: 2 kg+

întreg 387250

eviscerat 619164

ROMÂNIA BULGARIA

412367

Crap cosas

- întreg
- specia Ctenopharyngodon idella
- calibru 2 kg+

ROMÂNIA UNGARIA CEHIA

114669

Crap sălbatic trunchi

- specia Cyprinus Carpio

ROMÂNIA ITALIA

619242

Crap sălbatic cotlet

- specia Cyprinus Carpio

ROMÂNIA ITALIA

613106

Crap sălbatic file

- specia Cyprinus Carpio

RUSIA

873

Crap sălbatic file

- cu piele
- specia Cyprinus carpio
- calibru 300–500 g/bucată
- glazură 10%, ~1 kg/pungă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

STURION – ACVACULTURĂ

TRADIȚIE. CALITATE. SUSTENABILITATE.

Sturionii sunt crescuți în ferme piscicole specializate, în condiții controlate, ce asigură bunăstarea peștilor, trasabilitatea completă și respectarea celor mai stricte standarde de siguranță alimentară.

NISETRUL

(Acipenser gueldenstaedtii)
Specie apreciată pentru gustul său bogat și textura fermă a cărnii. Este una dintre cele mai răspândite specii crescute în acvacultură.

ALIMENTAȚIE NATURALĂ
Hrănire echilibrată, fără hormoni de creștere.

CREȘTERE CONTROLATĂ
Apă curată, densitate redusă, monitorizare permanentă.

TRASABILITATE COMPLETĂ
De la icre până la produsul finit.

PRODUS SIGUR
Respectăm cele mai stricte standarde internaționale.

STURIONUL ALB

(Acipenser transmontanus)
Cunoscut pentru carnea sa albă, fermă și delicată. Gust fin, ușor dulceag.

CARNE ALBĂ, FINĂ
Textură fermă, gust delicat.

VERSATILITATE ÎN BUCĂTĂRIE
Potrivit pentru preparate simple sau rețete rafinate.

SURSĂ NATURALĂ DE PROTEINĂ
Și acizi grași Omega-3.

MORUN

(Huso huso)
Considerat regele sturionilor. Carne consistentă, cu gust pronunțat și ușor untos.

GUST PUTERNIC ȘI DISTINCT
Ideal pentru preparate tradiționale.

TEXTURĂ CONSISTENTĂ
Potrivit pentru gătire lentă sau coacere.

ASOCIAT CAVIARELOR PRESTIGIOASE
Precum Beluga.

CEGĂ

(Acipenser ruthenus)
Carne fină și delicată, cu gust curat și ușor dulceag.

CARNE FRAGEDĂ
Gust blând, foarte apreciat.

IDEAL PENTRU DIETE ECHILIBRATE
Conținut redus de grăsimi.

UȘOR DE PREPARAT
Se potrivește oricărui tip de rețetă.

HIBRID MORUN × STURION SIBERIAN

(Huso huso × Acipenser baerii)
Hibrid obținut pentru a combina viteza de creștere cu calitatea excepțională a cărnii.

CREȘTERE RAPIDĂ
Randament mai mare, ciclu de producție mai scurt.

CARNE DE CALITATE SUPERIOARĂ
Textură fermă, gust echilibrat.

EFICIENȚĂ ȘI SUSTENABILITATE
Producție responsabilă, impact redus asupra mediului.

TRASABILITATE 100%

RESURSE PROTEJATE, SPECIE CONSERVATĂ

CALITATE CONSTANTĂ, SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

DISPONIBILITATE TOT TIMPUL ANULUI

PRODUS PREMIUM, GUST AUTENTIC

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

NISETRU

Carne fermă și suculentă, cu gust bogat și echilibrat. Un sturion apreciat pentru caracterul său distinct și legătura cu gastronomia tradițională, fiind una dintre speciile emblematice pentru prepararea storceagului.

ITALIA

301182

Nisetru

- eviscerat
- specia Acipenser gueldenstaedtii
- calibru: 2-5 kg

ITALIA

589589

Nisetru file

- specia Acipenser gueldenstaedtii

ROMÂNIA BULGARIA

589576

Nisetru cotlet

- specia Acipenser gueldenstaedtii

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ITALIA

231642

Sturion siberian trunchi

· specia Huso Huso x A. Baerii

ITALIA

231639

Sturion alb trunchi

· specia Acipenser transmontanus

ITALIA

227223

Nisetru trunchi

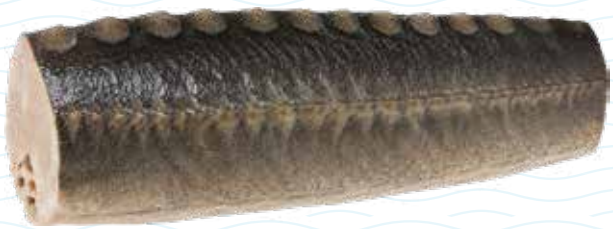
· specia Acipenser gueldenstaedtii
· calibru: 4-8 kg

ITALIA

231641

Cegă trunchi

· specia Acipenser ruthenus



ITALIA

231640

Morun trunchi

· specia Huso Huso

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ROMÂNIA

587171

Caras
- întreg
- specia Carassius Gibelio
- calibru: 300 g+

ROMÂNIA

268677

Sânger
- eviscerat
- specia Hypophthalmichthys Molitrix
- calibru: 2 kg+

ROMÂNIA BULGARIA

619229

Sânger trunchi
- specia Hypophthalmichthys Molitrix
- calibru: 2 kg+

ROMÂNIA BULGARIA

596284

Sânger file
- specia Hypophthalmichthys Molitrix

ROMÂNIA

587145

Plătică
- întreagă
- specia Abramis Brama
- calibru: 300 g+

ROMÂNIA

633919

Roșioară
- întreagă
- specia Scardinius Erythrophthalmus
- calibru: 300 g+

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ROMÂNIA

390576

Șalău eviscerat
- specia Sander lucioperca

ROMÂNIA

587210

Scrumbie de Dunăre
- întreagă
- specia Alsosa Pontica

ROMÂNIA GRECIA

838097

Știucă
- întreagă
- specia Esox Lucius

ROMÂNIA

202823

Somn European
- viu
- specia Siulurus glanis
- calibru: 1,5-2,5 kg

ROMÂNIA ITALIA

409801

Somn file
- specia Siulurus glanis

ROMÂNIA ITALIA

409802

Somn rondele
- specia Siulurus glanis

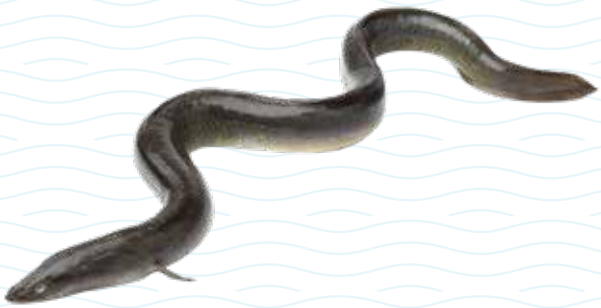
ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

SOMN

ROMÂNIA ITALIA

Cod articol	Descriere	Calibru	
279683	eviscerat, specia Siulurus glanis	2 kg+	
409800	eviscerat, specia Siulurus glanis	10 Kg+	



ITALIA

341801

Anghilă

- întreagă
- specia Anquilla anquilla
- calibru: 500 g+

CHINA

227705

Anghilă felii

- produs prăjit și marinat
- specia Anguilla rostrata/Anguilla japonica
- 20-25 felii/caserolă
- 160 g net/caserolă

TAIWAN

227714

Tilapia felii

- produs crud
- specia Oreochromis niloticus
- 20 felii/caserolă, 160 g/caserolă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CHINA

210107

Tilapia file

- fără piele, fără oase
- specia Oreochromis niloticus
- calibru 140–200 g
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

UGANDA

418308

Șalău de Nil file

- specia Lates niloticus
- calibru 300-700 g

ȘALĂU DE NIL

TANZANIA UGANDA

Cod articol	Descriere	Calibru	
108151	fără piele, specia Lates niloticus, glazură 0%, 6 kg/bax	300-500 g	
108144	fără piele, specia Lates niloticus, glazură 0%, 6 kg/bax	500-1000 g	

Sugestii de preparare: la cuptor, la tigaie / grătar, saramură, tradițional (pane sau servit alături de mămăliguță și mujdei).

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

PEȘTI DE APĂ DULCE

TANZANIA UGANDA

821

Șalău de Nil file

- fără piele • specia Lates niloticus
- calibru 300–500g
- glazură 0%, ~1 kg /pungă

KAZAKSTAN

384451

Șalău file

- cu piele
- specia Sander Lucioperca
- calibru: 70-120 g
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

VIETNAM

217578

Pangasius file

- fără piele, fără oase
- specia Pangasius hypophthalmus
- calibru: 120-300 g
- glazură 20%, 640 g/pungă (fără glazură)

VIETNAM

15981

Pangasius file

- specia Pangasianodon hypophthalmus
- calibru: 220-350 g

VIETNAM

392122

Pangasius file

- fără piele, fără oase
- specia Pangasius hypophthalmus
- calibru: 170-220 g
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

FRUCTE DE MARE

Fructele de mare sunt apreciate în întreaga lume pentru prospețimea, diversitatea texturilor și aromele lor delicate. Versatile și ușor de preparat, acestea pot fi gătite la grătar, în tigaie, la cuptor, fierte, la abur sau servite crude în preparate rafinate. Se asociază perfect cu unt, usturoi, citrice, vin alb și ierburi aromatice, ingrediente care le evidențiază savoarea naturală.

PRINCIPALELE CATEGORII:

Crustacee: Carne fermă și suculentă, cu gust dulceag și aromă delicată, protejată de o carapace rigidă (Ex.: creveți, homari, raci, crabi).

Moluște bivalve: Carne fină și delicată, cu gust marin autentic, protejată de două valve articulate (Ex.: midii, stridii, scoici Saint-Jacques).

Moluște cefalopode: Textură fermă și elastică, cu aromă marină intensă, ideale pentru preparate mediteraneene și asiatice (Ex.: caracatiță, calmar, sepie).

Moluște gastropode: Carne densă și aromată, apreciată pentru savoarea sa distinctă și textura specifică (Ex.: melci de mare).

Mixuri & specialități: Selecții variate de fructe de mare, ideale pentru paella, paste, risotto și alte preparate inspirate din bucătăria internațională.

CREVEȚI

- ambalat ATM
- specia Litopenaeus vannamei

ECUADOR

PREFIERȚI

Cod articol	Calibru	Greutate	
380712	10-20	kg	
380714	20-30	kg	
380719	30-40	kg	
380722	40-50	kg	
400060	40-50	500 g	

CRUZI

Cod articol	Calibru	Greutate	
380713	20-30	kg	
380717	30-40	kg	
380720	40-50	kg	
379415	40-50	500 g	

Creveții prefierți reprezintă o soluție practică și versatilă, fiind deja gătiți și pregătiți pentru utilizare. Datorită procesului de prefierbere, aceștia își păstrează textura fragedă și gustul delicat, fiind ideali pentru preparate rapide și savuroase.

Sugestii de preparare: Se servesc reci în salate și cocktail-uri, sau se adaugă la finalul preparării în paste, orez, wok-uri și alte preparate calde, pentru a le păstra textura și suculența.

CREVEȚI COZI

ECUADOR INDIA

380733

- cruzi, fără cap, cu carapace
- Specia litopenaeus vannamei
- calibru: 30-40 buc./kg

ECUADOR INDIA

380736

- prefierți, decorticați
- specia litopenaeus vannamei
- calibru: 30-40 buc./kg

ECUADOR

380734

- prefierți, decorticați
- specia Litopenaeus vannamei
- calibru: 80-110 bucăți/kg

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ITALIA

397446

Creveți cruzi Sea Tiger

- întregi
- specia Panaeus monodon
- calibru U6

ITALIA

380715

Creveți Caramote

- cruzi, întregi
- specia Melicertus kerathurus
- calibru 20/30

Creveții sunt gata imediat ce carnea devine opacă și capătă o formă de literă „C”. Dacă se strâng în formă de „O”, devin gumați.

ITALIA

280765

Creveți Cannocchia

- cruzi, întregi
- specia Squilla mantis
- calibru 20/30

INDIA

414006

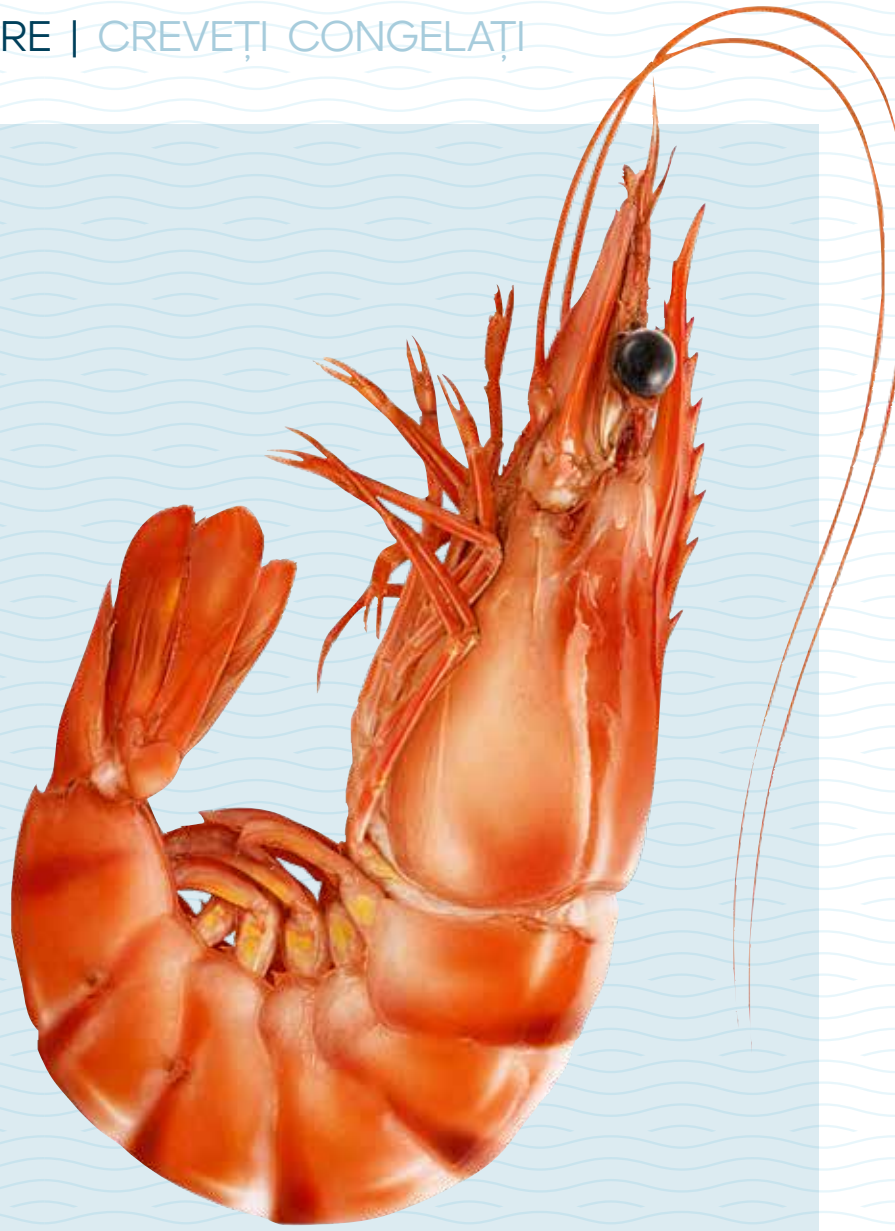
Creveți PUD prefierți

- calibru: 150/250
- glazură 20%, 800 g (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CREVEȚI CONGELAȚI



Crevețiii congelați METRO Chef oferă o selecție variată de produse de înaltă calitate, potrivite atât pentru bucătăriile profesionale, cât și pentru preparatele de zi cu zi. Disponibili în variante crude, prefierte sau blanșate, aceștia reprezintă o soluție practică și versatilă, păstrându-și prospețimea, textura și gustul datorită congelării rapide.

Creveți cruzi
Ideali pentru preparate în care se dorește controlul complet al procesului de gătire și dezvoltarea aromelor.

Creveți prefierți
Gătiți și pregătiți pentru utilizare, perfecți pentru salate, paste, orez, wok-uri și preparate rapide.

Creveți blanșați
Cu textură fermă și gust delicat, sunt ideali pentru preparate care necesită un timp redus de gătire, precum stir-fry, curry sau preparate în sos.

Acronim	EN	RO
HOSO ST	Head On Shell On Sea Tiger	Cu cap, cu carapace, Sea Tiger (captură)
HOSO BT	Head On Shell On Black Tiger	Cu cap, cu carapace, Black Tiger (acvacultură)
HOSO	Head On Shell On	Cu cap, cu carapace
HLSO	Head Less Shell On	Fără cap, cu carapace
HLSO EzPeel	Head Less Shell On EzPeel	Fără cap, cu carapace, ușor de decojit
HOBP	Head On Body Peeled	Cu cap, decorticați, cu coadă
PDTO	Peeled and Deveined Tail On	Decorticați, curățați, cu coadă
PDTO Stretched	Peeled and Deveined Tail On, Stretched	Decorticați, curățați, cu coadă, întinși
CPDTO	Cooked, Peeled, Deveined, Tail On	Prefierți, decorticați, curățați, cu coadă
PND	Peeled and Deveined	Decorticați, curățați
PUD	Peeled Undeveined	Decorticați, necurățați

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CREVEȚI WHITELEG

Sugestii de preparare: saganaki, în crustă panko, tacos sau stir-fry

CRUZI

Cod articol	Tip	Calibru	Greutate	Origine
226266	HOSO	20/30	2 kg (fără glazură)	ECUADOR
223722	HOSO	30/40	2 kg (fără glazură)	ECUADOR
201281	HLSO	13/15	800 g (fără glazură)	INDIA
366112	HLSO EZP	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
223837	HOBP	31/40	800 g (fără glazură)	INDIA
201275	PDTO	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
366114	PDTO	31/40	800 g (fără glazură)	INDIA
201274	PND	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
228186	PND	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
217805	PND	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
229279	PND	16/20	800 g (fără glazură)	VIETNAM
228187	PND	26/30	800 g (fără glazură)	INDIA
401217	PND	26/30	800 g (fără glazură)	INDIA
366115	PND	31/40	800 g (fără glazură)	INDIA

BLANȘATI

Cod articol	Tip	Calibru	Greutate	Origine
201280	PDTO	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
399950	PDTO	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
399952	PDTO	31/40	800 g (fără glazură)	INDIA
296590	PND	31/40	900 g (fără glazură)	INDIA

PREFIERTI

Cod articol	Tip	Calibru	Greutate	Origine
202607	PDTO	16/20	225 g (fără glazură)	VIETNAM
202608	PDTO	31/40	225 g (fără glazură)	VIETNAM
222232	PDTO	31/40	800 g (fără glazură)	INDIA
296592	PND	16/20	900 g (fără glazură)	INDIA
296591	PND	31/40	900 g (fără glazură)	INDIA
223840	PND	80/120	900 g (fără glazură)	INDIA
225627	SUSHI EBI	3 L	180 g (fara glazura)	VIETNAM

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

În doar câteva minute, crevetții pot deveni vedeta mesei. Gătește-i rapid cu usturoi, unt și un strop de lămâie sau, pentru o notă asiatică, adaugă sos de soia, ghimbir și miere.

Cod articol	Tip	Calibru	Greutate	Origine
228183	HOSO ST	2/4	800 g (fără glazură)	INDIA
	HOSO BT			
228185	HOSO ST	4/6	800 g (fără glazură)	INDIA
	HOSO BT			
292858	HOSO ST	6/8	800 g (fără glazură)	INDIA
	HOSO BT			
316963	HOSO ST	8/12	800 g (fără glazură)	INDIA
	HOSO BT			
250124	HOSO BT	16/20	800 g (fără glazură)	INDIA
250125	HOSO BT	20/30	800 g (fără glazură)	INDIA, VIETNAM
228182	HOSO BT	30/40	800 g (fără glazură)	INDIA, VIETNAM

CREVEȚI SEA / BLACK TIGER

METRO Chef

ECUADOR
231005

Creveți
- cruzi
- calibru 20/30
- glazură 5%, 1 kg (fără glazură)

METRO Chef

ECUADOR
231006

Creveți
- prefierți
- calibru 30/40
- glazură 5%, 1 kg (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

INDIA

229858

Creveți sushi Ebi

- prefierți
- calibru 3L
- glazură 0%, 170 g (fără glazură)

INDIA

229859

Creveți Nobashi

- cruzi
- calibru 21/25
- glazură 0%, 420 g (fără glazură)

CREVEȚI ARGENTINIENI

ARGENTINA

Cod articol	Tip	Calibru	Greutate	
370727	HOSO	L1 (10/20)	2 kg (fără glazură)	
217107	HOSO	L2 (20/30)	2 kg (fără glazură)	
207668	HLSO EZP	16/20	900 g (fără glazură)	
230093	PDTO	20/40	800 g (fără glazură)	
227922	PND	10/20	800 g (fără glazură)	
210211	PND	16/25	900 g (fără glazură)	

Gust & textură: Recunoscuți pentru dulceața naturală a cărnii, textura fermă și suculentă și aroma intensă, specifică apelor reci din Atlanticul de Sud.

Sugestii de preparare: Ideali pentru preparate à la plancha, la grătar în carapace, în tigaie cu unt și usturoi, pentru frigărui, paste sau risotto.

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

MAREA BRITANIE

418319

Langustine
- decongelate, crude, întregi
- specia Nephrops norvegicus
- calibru 8-12

LANGUSTINE

Sugestii de preparare: Sotate, la cuptor, pe grătar, cu unt și ierburi de Provence, în paste (tagliolini cu langustine) sau risotto.

Cod articol		Calibru	
208748	întregi, crude, specia Nephrops norvegicus, glazură 5%, 800g /caserolă (fără glazură)	13/16	
217833	întregi, crude, specia Nephrops norvegicus, glazură 5%, 800g /caserolă (fără glazură)	17/20	

METRO Chef

SCOȚIA

IRLANDA

209562

Crab brun prefiert
- întreg
- specia Cancer pagrus
- calibru 600 g+ net/bucată

318996

Raci vii
- întregi
- specia Astacus astacus

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

SUA

HOMAR VIU

specia Homarus americanus

Cod articol	Calibru	
3274	450-550G	
65300	550-600G	
70205	800-1200G	

Homarul este una dintre cele mai apreciate delicatese marine, recunoscut pentru carnea sa fină, textura fermă și gustul rafinat.

Gust & textură: Carne albă, fermă și suculentă în clești și coadă, cu textură fină și gust dulceag. Carnea din coadă este mai compactă și cărnoasă, iar cea din clești este mai fragedă și delicată.

Sugestii de preparare: Fiert (poached), la abur, thermidor, la grătar sau servit cu unt aromatizat și ierburi proaspete.

METRO Chef

CANADA

221303

Homari prefierți

- întregi, prefierți
- specia Homarus americanus
- 350 g/bucată

METRO Chef

CANADA

210209

Cozi de homar

- cu cochilie, crude
- specia Homarus americanus
- calibru 113–141 g/bucată (2 bucăți/cutie)
- glazură 0%, 250 g/cutie

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

METRO Chef

FRANȚA

STRIDII VII

Stridiile sunt apreciate pentru prospețimea lor excepțională și gustul autentic de ocean. Pentru a fi considerate vii și sigure pentru consum, cochilia trebuie să fie bine închisă sau să se închidă imediat la atingere. Dacă rămâne deschisă, stridia nu trebuie consumată.

Gust & textură: Carne fină și suculentă, cu textură delicată și gust intens marin. În funcție de zona de proveniență (terroir marin), pot dezvolta note minerale, ușor dulci sau un postgust delicat de alune și unt.

Sugestii de preparare: Se servesc crude, pe un pat de gheață, cu lămâie, mignonette, sos cocktail sau gratinate la cuptor cu unt aromatizat și ierburi.

- specia Crassostrea gigas
- conținut minim de carne > 8,5

Cod articol	Calibru	
225019	calibru N0 (5 bucăți/kg - 2 kg/bax)	
225020	calibru N1 (7 bucăți/kg - 2 kg/bax)	
225021	calibru N2 (9 bucăți/kg - 2 kg/bax)	
225022	calibru N3 (12 bucati/kg - 2 kg/bax)	
225023	calibru N4 (18 bucăți/kg - 2 kg/bax)	

FRANȚA

Stridii vii

- specia Crassostrea gigas
- conținut minim de carne > 6,5

Cod articol	Calibru	
56855	N1	
3753	N2	
51858	N3	

FRANȚA

Stridii vii Gillardeau

- specia Crassostrea gigas
- conținut minim de carne > 10,5

Cod articol	Calibru	
358192	N2 (24 bucăți/bax - 2,75 kg/bax)	
225285	N3 (24 bucăți/bax - 2,5 kg/bax)	
224121	N5 (24 bucăți/bax - 1,5 kg/bax)	

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

MAREA BRITANIE SCOȚIA

442992

Scoici Saint Jacques

- specia Pecten maximus
- calibru: 8-12

MAREA BRITANIE SCOȚIA

213422

Scoici Saint Jacques

- crude, cu icre, jumătăți de cochilie
- specia Pecten maximus
- calibru 8–12 bucăți/kg
- glazură 25%, 750 g/pungă (fără glazură)

METRO Chef

JAPONIA SUA

405557

Carne de scoici Saint Jacques

- crudă, fără icre • specia Mizuhopecten yessoensis
- calibru 10/20 (22-44 bucăți/pungă)
- glazură protectoare compensată 8-10%, 1 kg/pungă (fără glazură)

METRO Chef

JAPONIA SUA

405558

Carne de scoici Saint Jacques

- crudă, fără icre • specia Mizuhopecten yessoensis
- calibru 20/30 (44-66 bucăți/pungă)
- glazură protectoare compensată 8-10%, 1 kg/pungă (fără glazură)

VIETNAM

225624

Seacon Vongole albe prefierte

- specia Meretrix lyrata
- calibru 60–80
- glazură 0%, 1 kg/pungă

VIETNAM

219533

Vongole albe prefierte

- specia Meretrix lyrata
- calibru 60–80 bucăți/pungă
- glazură 0%, 1 kg/pungă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

VIETNAM

219534

Vongole brune prefierte

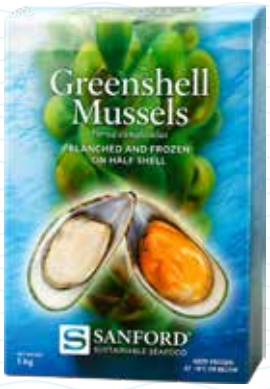
- specia Meretrix lyrata
- calibru 60–80 bucăți/pungă
- glazură 0%, 1 kg/pungă

ITALIA

418363

Vongole vii medii

- specia Ruditapes philippinarum
- calibru mediu



NOUA ZEELANDĂ

225623

Scoici Green Shell

- blanșate, jumătăți de cochilie
- specia Perna canaliculus
- calibru 30–45 bucăți/kg (mărimea M)
- glazură 0%, 1 kg/cutie

NOUA ZEELANDĂ

373134

Scoici Green Shell

- prefierte, jumătăți de cochilie
- specia Perna canaliculus
- calibru 30–45 bucăți/cutie
- glazură 0%, 1 kg/cutie

BULGARIA

223752

Midii vii Marea Neagră

- specia Mytilus Galloprovincialis
- 5 kg/sac

BULGARIA

223767

Midii vii Marea Neagră

- specia Mytilus Galloprovincialis
- 1 kg/caserolă, ATM

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

ITALIA

387217

Midii vii
- specia Mytilus galloprovincialis
- calibru 40-60

SPANIA

35103

Midii pasteurizate
- specia Mytilus galloprovincialis
- calibru 30/50

CHILE

214252

Midii pasteurizate
- întregi
- specia Mytilus chilensis
- calibru 60–80 bucăţi/pungă
- glazură 0%, 907 g/pungă

CHILE

386401

Midii prefierte
- specia Mytilus chilensis
- calibru 60–80 bucăți/kg
- glazură 0%, 1 kg/pungă

SPANIA

229717

Midii prefierte
- specia Mytilus galloprovincialis
- calibru: 35–45 buc./kg
- 1 kg/pungă

CHILE

412010

Carne scoici
- prefiertă
- specia Mytilus chilensis
- calibru 100–200 bucăți/pungă
- glazură 10%, 900 g /pungă (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CHILE

Carne scoici

calibru 200–300 bucăți/kg **219532**

calibru 100–200 bucăți/kg **412010**

- prefiartă
- specia Mytilus chilensis
- glazură 10%,

900 g/pungă (fără glazură)

CHILE

202606

Carne scoici

- prefiartă
- specia Mytilus chilensis
- calibru 200 -300 buc/kg
- glazură 10 %, 270g /pungă (fără glazură)

ITALIA

3754

Scoici Palourde vii

- specia Callista chione

ITALIA

200681

Scoici Venus vii

- specia Chamelea gallina
- calibru 110-130

ȚĂTILE DE JOS

451198

Scoici Razor vii

- specia Ensis leei
- calibru 40/45

ȚĂTILE DE JOS

389749

Scoici Razor

- crude, întregi
- specia Ensis ensis
- calibru 10–14 cm
- glazură 0%, 1 kg/caserolă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CARACATIȚĂ FLOWER TYPE

Caracatița Flower Type este atent selecționată și pregătită pentru a oferi o textură fragedă și un gust autentic de mare. Datorită procesului de frăgezire, este ușor de preparat și ideală pentru rețete mediteraneene și asiatice.

Sugestii de preparare: La cuptor, pe grătar, hotpot, în salate, paste, risotto sau preparate mediteraneene.

METRO Chef

MAROC

225570

Caracatiță flower type

- crudă, curățată, eviscerată
- specia Octopus vulgaris
- calibru T6 (0,8–1,2 kg/bucată)
- glazură 4%, ambalată în vid

METRO Chef

MAROC

225569

Caracatiță flower type

- crudă, curățată, eviscerată
- specia Octopus vulgaris
- calibru T3 (2 – 3 kg/bucată)
- glazură 4%, ambalată în vid

CARACATIȚĂ

Are o textură fină, untoasă și un gust discret marin, ușor dulceag. Fiind deja decongelată, timpul de gătire este redus, scăzând riscul ca textura să devină gumată.

Cod articol	Descriere	Calibru	Origine	
446688	decongelată, specia Octopus vulgaris	0,8-1,5 kg	MAROC	
291498	decongelată, specia Octopus vulgaris	2,5 kg+	MAROC	

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CARACATIȚĂ ÎNTREAGĂ

Sugestii de preparare: la grătar (stil grecesc), în stil galician (Pulpo a la Gallega), în salate mediteraneene.

Cod articol	Descriere	Calibru	Origine	
2025	crudă, specia Octopus vulgaris, calibru 3/4 kg, glazură 0%	3-4 kg	PORTUGALIA	
116117	crudă, curățată, IQF, specia Octopus vulgaris, glazură 10%	1-2 kg	MAROC	
116118	crudă, curățată, specia Octopus vulgaris, glazură 10%	2-3 kg	MAROC	

METRO Chef

MAROC

225567

Caracatiță

- crudă, curățată, eviscerată
- specia Octopus vulgaris
- calibru 1.2–2 kg/bucată
- glazură 5%

METRO Chef

MAROC

225568

Caracatiță

- crudă, curățată, eviscerată
- specia Octopus vulgaris
- calibru 2–3 kg/bucată
- glazură 5%

SPANIA

320263

Caracatiță prefiartă

- prefiartă
- specia Octopus vulgaris
- calibru 1 kg+

VIETNAM

227716

Seacon Tentacule de caracatiță

- prefierte, feliate
- specia Octopus vulgaris
- 20 felii/caserolă, 160 g/caserolă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

SPANIA

Ancavico Tentacule de caracatiță

calibru: 100/150g 229715

calibru: 150/200g 229716

- prefierte
- specia Octopus vulgaris

SPANIA

385252

Groenlanda Tentacule de caracatiță crude

- specia Octopus vulgaris
- glazură 10%, 630 g/tăviță (fără glazură)

SPANIA

412957

Tentacule de caracatiță prefierte

- prefierte, IQF
- specia Octopus vulgaris
- calibru 120–150 g (4–5 tentacule/tăviță)
- glazură 0%, 600 g/tăviță

INDIA

412433

Caracatiță baby

- specia: Octopus membranaceus
- calibru 20/40

VIETNAM

218320

Seacon Caracatiță baby

- curățată, IQF
- specia Octopus membranaceus
- calibru 20–40 bucăți/kg
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

INDIA

412004

Groenlanda Caracatiță baby

- curățată, IQF
- specia Octopus membranaceus
- calibru 20–40 bucăți/pungă
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CALAMAR

ARGENTINA

Calamarul este un fruct de mare premium, apreciat pentru gustul delicat, textura fină și versatilitatea sa în bucătărie.

Gust & textură: Carne albă, fragedă și suculentă, cu textură fină și ușor elastică, completată de un gust delicat și echilibrat.

Sugestii de preparare: Pane (Fritto Misto), la grătar, umplut și copt la cuptor, în paste, risotto, wok sau salate.

Cod articol	Descriere	Calibru	
451099	întreg, curățat, specia Illex argentinius	150-300 g	
360473	întreg, curățat, specia Illex argentinius	400-600 g	

SPANIA

216565

Calamar Patagonia

- întreg, necurățat
- specia Doryteuthis gahi
- calibru 10–13 cm/bucată
- glazură 0%, 1 kg/cutie

PERU

360469

Tentacule de calamar mare

- întregi, curățate
- specia Dosidicus gigas
- calibru 200 g+

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

SPANIA

229714

Ancavico
Tentacule de calamar feliate

- prefierte
- specia Dosidicus gigas
- glazură 25%, 750 g/pungă (fără glazură)

SPANIA

393219

Tentacule de calamar

- prefierte
- specia Dosidicus gigas
- glazură 20%, 800 g/tăviță (fără glazură)

CHINA

204671

Calamar tub

- crud, curățat
- specia Illex argentinus
- calibru U10
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

CHINA

204669

Calamar tub

- crud, curățat
- specia Illex argentinus
- calibru U5 (aprox: 15-23 bucăți/pungă)
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

SPANIA

7376

Calamar tub

- specia Illex argentinius

CHINA

225626

Calamar tub

- curățat
- specia Illex argentinus
- calibru U5
- glazură 30%, 700 g/pungă (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CHINA

213247

Calamar tub
- curățat
- specia Dosidicus gigas
- calibru U5
- glazură 30%, 700 g/pungă (fără glazură)

PERU

490138

Calamar inele
- specia Dosidicus gigas

CHINA

252914

Inele de calamar
- specia Dosidicus gigas
- calibru 3-7 cm
- glazură 25 %, 750 g/pungă (fără glazură)

CHINA

228967

Inele de calamar
- crud, curățat, depielat
- specia Illex argentinus
- calibru 4-8 cm
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

VIETNAM

213245

Inele de calamar
- specia Dosidicus gigas
- calibru 3–9 cm
- glazură 30%, 700 g/pungă (fără glazură)

PERU

7387

Calamar lamele
- specia Dosidicus gigas

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

CALAMAR BABY

418429

Calamar baby
- specia Doryteuthis gahi
- calibru 20-30
- origine: diverse zone de captură

INDIA

218321

Seacon Calamar baby
- curățat
- specia Loligo duvauceli
- calibru 20–40
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

INDIA

412006

Calamar baby
- curățat
- specia Loligo duvauceli
- calibru 20–40
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

VIETNAM

227713

Calamar felii
- crud, feliat
- specia Loligo edulis
- 20 felii/caserolă, 160 g/caserolă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

446699

Sepie curățată
- întreagă
- calibru: 300-500 g
- origine: diverse zone de captură

INDONESIA

412007

Sepie baby
- crudă, curățată
- specia Sepia aculeata
- calibru 20–40
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

VIETNAM

218323

Seacon Sepie baby
- crudă, curățată
- specia Sepiella japonica / Sepia pharaonis / Sepiella inermis
- calibru 20–40
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

INDIA

227710

Sepie felii
- crudă, feliată
- specia Sepia pharaonis
- 20 felii/caserolă, 160 g/caserolă

CROAȚIA

200680

Arici de mare vii
- specia Paracentrotus lividus
- calibru: 10-20

VIETNAM

206930

Pui de baltă
- specia Hoplobatrachus rugulosus
- calibru: 8-12 bucăți/pungă
- glazură 0%, 1 kg/pungă

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

BULGARIA

212695

Carne de rapane Marea Neagră

- specia Rapana venosa
- glazură 0%, 500 g/pungă

FRANȚA

379414

Melci de mare

- cu cochilie, prefierți
- specia Buccinum Undatum
- calibru: 30-50 bucăți/kg

CROAȚIA

200682

Melci Murice vii

- specia Bolinus brandaris

FRANȚA

386391

Melci în sos burgundia

- specia Helix lucorum
- calibru 12 bucăți/cutie
- glazură 0%, 125 g/cutie

CHINA

219530

Frigărui creveți și calamari

- conține: creveți roșii Argentina și calamar Patagonia
- 6 frigărui/pungă
- glazură 0%, 900 g/pungă

SPANIA

386082

Inele Aritos

- conține: inele preformate, produs obținut din bucăți de pește
- calibru 3–6 cm (60–70 bucăți/pungă)
- glazură 10%, 900 g/pungă (fără glazură)

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

SPANIA

229709

Ancavico Mix pentru paella

- conține: calamar cuburi, vongole întregi fierte, trunchi caracatiță tocat, midii întregi fierte, creveți întregi
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

SPANIA

229711

Ancavico Mix rissoto și paste

- conține: cuburi de merluciu, inele de calamar mare, midii întregi, creveți decorticați
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

SPANIA

229712

Ancavico
Mix fructe de mare fără surimi

- conține: trunchi caracatiță tocat, midii întregi, carne vongole, creveți decorticați
- glazură 20%, 800 g/pungă (fără glazură)

DANEMARCA

398980

Cocktail fructe de mare

- conține: calamar cuburi, carne de scoici, carne de vongole, caracatiță cuburi, creveți decorticați
- glazură 10%, 900 g /pungă (fără glazură)

306466

Ocean Fish
Mix fructe de mare cu surimi

- conține: calamar, caracatiță, carne de scoică, sepie, vongole, creveți, surimi
- glazură 20%, 400 g/pungă (fără glazură)
- origine: diverse zone de captură

ACVACULTURĂ CAPTURĂ CONGELAT

În funcție de magazin, produsele pot fi disponibile la raft sau la comandă. Disponibilitatea produselor din captură poate varia în funcție de condițiile de pescuit. Verifică disponibilitatea pe metro.ro sau în magazinul METRO.

FRESH? METRO!

Suntem mai mult decât un simplu furnizor; suntem partenerul tău. Misiunea noastră este să ne asigurăm că METRO îți menține afacerea „fresh”, oferindu-ți consistența, calitatea și varietatea de care ai nevoie pentru a te remarca.

De la pește provenit din capturi sălbatice până la delicatese premium, lanțul nostru logistic este conceput pentru livrări rapide și un control riguros al temperaturii.

Prospețimea face diferența în fiecare preparat. Înseamnă pierderi mai mici la gătire, o valoare nutrițională superioară și un profil aromatic care pune în valoare calitățile naturale ale peștelui și fructelor de mare.

Spui pește proaspăt, spui METRO

METRO TE MENȚINE
FRESH ÎN BUSINESS